tapas

ÑAM, ÑAM MAGAZINE...

NÚMERO 96. **JULIO/AGOSTO 2024.** 5€

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

"¿Qué hay de nuevo, viejo?" / "What's up, doc?", Bugs Bunny

MARCELO BURLON THE IBIZA ISSUE

lanzarotecaliente.com

THE DEVAUX *IN HAVANA 5* - LIMITED PRODUCTION BATCH OF **400** PIECES
THE STANDIFORD *IN HAVANA 5* - LIMITED PRODUCTION BATCH OF **400** PIECES

EYEWEAR PAR EXCELLENCE

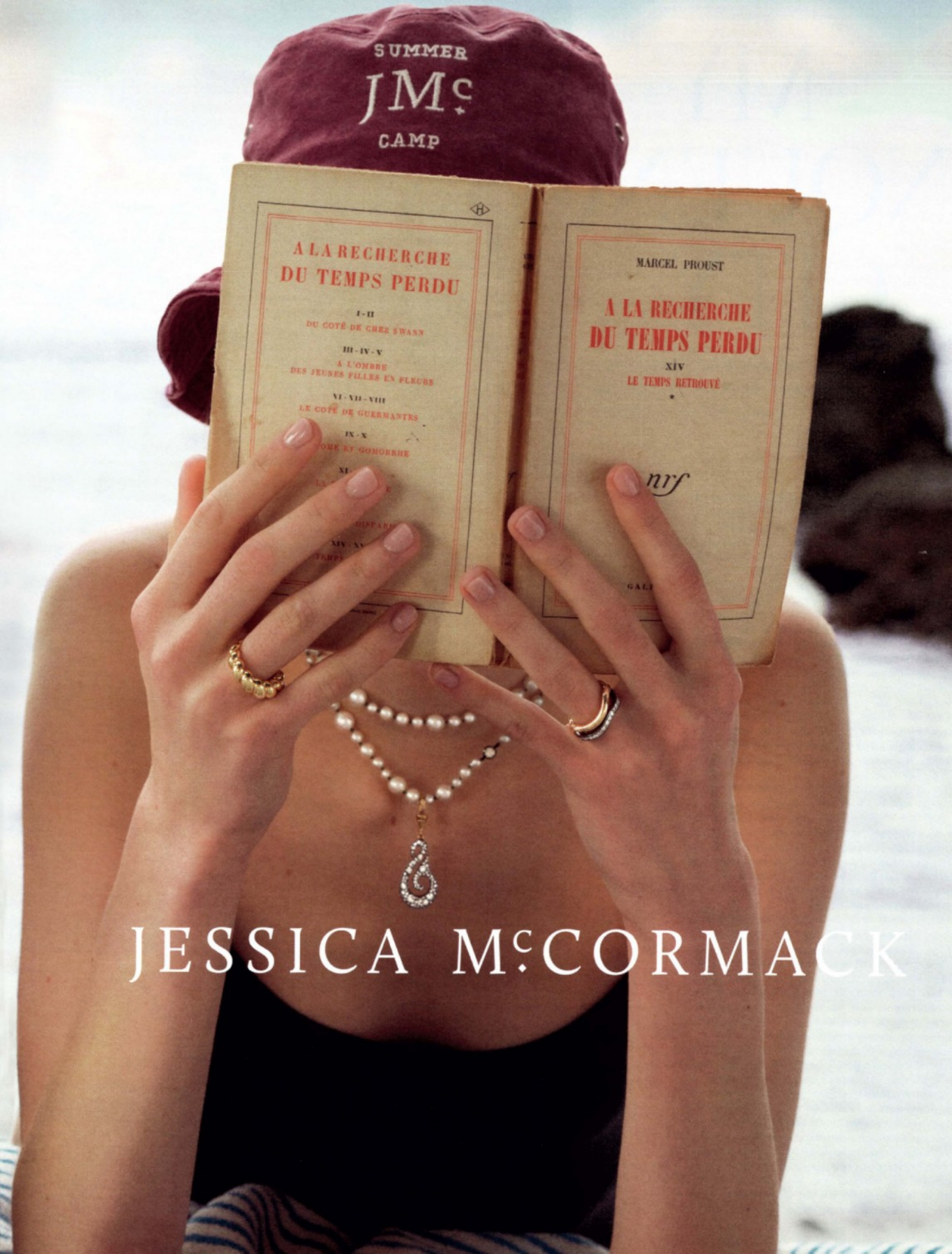
HANDCRAFTED IN JAPAN

Jacques Marie Mage limited-edition eyewear is handcrafted in Japan using the finest cellulose acetate, a plant-based material that is renewable, biodegradable, and hypoallergenic. Exceptionally thick 10mm sheets allow us to layer and shape frames into sculptural expressions with rich and provocative color stories. Following a delicate tumbling process, a 10-step hand-polishing treatment begets glasses that beam with unusual warmth and intrigue, a visceral celebration of the material's innate beauty and the artisanship required to create spectacles you truly must *#SeeForYourself.*

JACQUES MARIE MAGE

WWW.JACQUESMARIEMAGE.COM

7 Carlos Place • 140 Sloane Street
London



JESSICA McCORMACK

~~Saber cómo acabas.~~

Saber cómo vuelves.

Súbete.

Uber

sumario

MENÚ *MENU* JULIO/AGOSTO *JULY/AUGUST* 2024

24
Nacho Cano nos habla sobre cómo sobrevivir a la Movida y convertirse en un referente cultural.

Nacho Cano talks to us about how to survive the Movida and become a cultural reference.

68
En 1969 se estrenó una película que revolucionaría la vida de Ibiza para siembre.

In 1969 a film was released that would revolutionize life from Ibiza to sow.

92
La isla de Ibiza tiene tantos encantos que muchos en la península no se resisten a tener allí otro hogar.

Ibiza has so many charms that many cannot resist finding another home there.

108
Marcelo Burlon tiene muchas caras y habilidades, como su huerto orgánico.

Marcelo Burlon has many faces and skills, like his organic garden.

FOTO: JAIME PARTEARROYO.

ORLEBAR BROWN

SPRING24 STARRING JONATHAN BAILEY

sumario

MENÚ *MENU* JULIO/AGOSTO *JULY/AUGUST* 2024

40
Ibiza ha protagonizado aperturas gastronómicas muy interesantes en estos últimos meses.

Ibiza has had very interesting gastronomic openings in these last months.

64
Adrián Rodríguez está decidido a que la isla tenga una propuesta cultural potente todo el año.

Adrián Rodríguez is determined that the island has a powerful proposal all year round.

84
Estuvimos con la artista Maya Poon y algunos amigos en Juntos House recibiendo el verano.

We were with the artist Maya Poony and some friends at Juntos House.

114
El arte de la cerámica ibicenca es toda una destreza que Inés Ventós ha querido reivindicar.

The art of Ibizan ceramics is a skill that Inés Ventós wanted to reclaim.

FOTO: DAVID YEO.

PORSCHE

Diferentes maneras de vivir la vida. Y un único modo de entenderla.

Gama eléctrica Porsche. Electrizante.

Experimente la emoción de la conducción eléctrica fusionando el legendario rendimiento de Porsche con la innovación sostenible. Desde la elegancia de la gama Taycan hasta la versatilidad de los modelos Macan, nuestra gama 100% eléctrica redefine el placer de conducir. Diseño innovador, rendimiento deportivo y máximo confort para el uso diario. Cada uno de las dos gamas encarna la pasión y la excelencia de Porsche. Conecte con la emoción de la carretera sin comprometer el medio ambiente.

Modelos Macan Electric: Consumo eléctrico combinado (WLTP): 17,9 – 21,1 kWh/100 km.
Emisiones de CO_2 combinado (WLTP): 0 - 0 g/km. Autonomía eléctrica combinado (WLTP): 516 - 613 km.
Modelos Taycan: Consumo eléctrico combinado (WLTP): 16,7 – 22 kWh/100 km.
Emisiones de CO_2 combinado (WLTP): 0 - 0 g/km. Autonomía eléctrica combinado (WLTP): 449 - 678 km.

sumario

MENÚ *MENU* JULIO/AGOSTO *JULY/AUGUST* 2024

66
La Paloma es uno de los restaurantes más queridos de la isla. Y esta, una de sus recetas más especiales.

La Paloma is one of the most beloved restaurants on the island. This is its recipe.

76
Can Garita es un proyecto cultural apasionante que busca abrir Ibiza a todo tipo de corrientes artísticas.

Can Garita is an cultural project that seeks to open Ibiza to all types of artistic currents.

102
Montse Klein llegó a la isla con 25 años y hoy está consagrada a conservar sus tradiciones.

Montse Klein arrived on the island at the age of 25 and fell in love with Ibiza

126
Ibiza atrae a grandes chefs de todas partes, convirtiéndose en un crisol de estilos.

Ibiza attracts great chefs from all over, becoming a melting pot of styles.

FOTO: JAIME PARTEARROYO.

Xiaomi
SUMMER
EDITION
BY JORDI ROCA
Descubre dónde comértelo en
www.VeranoConXiaomi.com
xiaomi 14 Ultra
CO-ENGINEERED WITH Leica

Tapas MAGAZINE

EDITOR Y DIRECTOR
ANDRÉS RODRÍGUEZ

ASISTENTES DEL EDITOR
ÁNGELA BORRIELLO aborriello@spainmedia.es
STHEFANY VALERIANO svaleriano@spainmedia.es

CHIEF EXECUTIVE OFFICER. CEO
IGNACIO QUINTANA iquintana@spainmedia.es

ASISTENTE DEL CEO
ALICIA RAMÍREZ aramirez@spainmedia.es

DIRECTORA DE COMUNICACIÓN **JIMENA AZINOVIC** jazinovic@spainmedia.es
COMUNICACIÓN **VALENTINA IUDICI** viudici@spainmedia.es

SUBDIRECTOR **JAVIER MÁRQUEZ SÁNCHEZ** jmarquez@spainmedia.es
REDACTORA JEFA **INMA GARRIDO LÓPEZ** igarrido@spainmedia.es
DIGITAL CHIEF EDITOR **MANUELA SANOJA** msanoja@spainmedia.es
REDACTORA TAPASMAGAZINE.ES **LAURA PÉREZ** lperezp@spainmedia.es
REDACTOR TAPASMAGAZINE.ES **JOAQUÍN TORREBLANCA** jtorreblanca@spainmedia.es
SOCIAL MEDIA EN PRÁCTICAS **CLARA GÓMEZ SANZ** redes@spainmedia.es

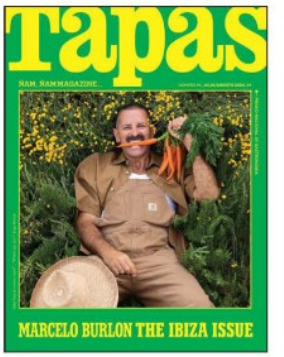
DIRECTOR CREATIVO **LUIS RODRÍGUEZ** lrodriguez@spainmedia.es
DISEÑADORES GRÁFICOS **LEONARDO BERBESÍ, SILVIA GARCÍA Y EDSON FARIA**
DIRECTORA DE MARKETING **CARLA ROGEL** crogel@spainmedia.es
REALIZADOR DE VÍDEO **JORGE TUDANCA** jtudanca@spainmedia.es
DIRECCIÓN DE ARTE **n.ZO ESTUDIO** hola@nzoestudio.com

SPAINMEDIA SKYLINE STUDIO
DIRECTOR GENERAL **CRISTIANO BADOCH** cbadoch@spainmedia.es
BRAND MANAGER **LORENA MARCELLO** lmarcello@spainmedia.es
DIRECTOR DE DESARROLLO DE NEGOCIO ÁREA MOTOR **ANDRÉS HERNÁNDEZ** adhernandez@spainmedia.es
DIRECTOR COMERCIAL FORBES TRAVEL **ANTONIO NÚÑEZ** anunez@spainmedia.es
DIRECTORA DE DESARROLLO DE NEGOCIO **MAR CALATRAVA** mcalatrava@spainmedia.es
DESARROLLO DE NEGOCIO Y EVENTOS
PATRICIA OREA porea@spainmedia.es **JENNIFER HELLMAN** jhellman@spainmedia.es
DELEGADA COMERCIAL BARCELONA **ALBA HERNÁNDEZ PÉREZ** ahernandez@spainmedia.es
JEFE DE PUBLICIDAD BARCELONA **ANTONIO CONESA** aconesa@spainmedia.es
PUBLICIDAD INTERNATIONAL (ITALIA Y SUIZA) **LUCIANO BERNARDINI DE PACE** luciano@bernardini.it
Mediaberna Srl. Via Montevideo, 11A. 20144 Milano (Italy). T. +39 3358323920 e. bernardini@bernardini.it

CHIEF DIGITAL OFFICER **ISMAEL SÁNCHEZ** isanchez@spainmedia.es
DIRECTORA FINANCIERA **GLORIA PLAZA** gplaza@spainmedia.es
CONTABILIDAD **ROSA MORA, MARÍA MONTENEGRO Y GEMMA QUESADA**

PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN
MARTA MIGUEL mmiguel@spainmedia.es
YOLANDA GIMÉNEZ ygimenez@spainmedia.es
ALICIA VILLAPLANA avillaplana@spainmedia.es

HAN COLABORADO EN ESTE NÚMERO
REDACCIÓN: Toni Montserrat, Jesús Rodríguez Lenin, Bea Roselló, Victoria Bravo, Alba García, Macarena Escrivá.
FOTOGRAFÍA: Valentine Ricardi, Jaime Partearroyo, Inés Ventós, Luana Failla, Toni Escobar.
ILUSTRACIÓN: Iconos de recurso ilustrados por Pablo Amargo.
MODA: David Yeo (fotografía), Greta Macchi (estilismo), Ruth Mannion-Palmer (MUAH), Adrien Crasnault (asistente de fotografía).
AGENCIA: Getty Images. TRADUCCIÓN: Noble Novitzki.



Fotografía:
Bratislav Tasic
Retoque fotográfico:
Alpha Estudio

SpainMedia.
Tapas

¿NO ENCUENTRAS TAPAS MAGAZINE EN LOS QUIOSCOS?
Consigue los números atrasados pidiéndolos en spainmedia.es/tienda

IMPRENTA:
JIMÉNEZ GODOY ARTES GRÁFICAS
Crta. Alicante, Km. 3, 30160 Murcia.
T +34 968 850 400. F +34 968 852 351

DISTRIBUCIÓN:
SGEL. Avda. Valdelaparra 29
28108 Alcobendas, Madrid.
Telf. 91 657 69 00

Spain Media Consulting.
Calle Almagro 23, 4ª planta
28010 Madrid (ESPAÑA).
T +34 91 206 10 40. F +34 91 206 10 44

Spain Media Consulting.
Barcelona: Vía Augusta, 2 Bis -5ª planta
08006 Barcelona (ESPAÑA).
T +34 93 241 37 14. F +34 93 414 70 36

Forbes
ForbesWomen
ForbesTravel
Tapas
HIGHXTAR.
Nautik

Spain Media Consulting, S.L.
Depósito legal M 5245-2015
ISSN: 2255-4769
Canarias 5,20€
Difusión controlada por OJD

Tapas no se hace responsable de las opiniones vertidas por los colaboradores en sus artículos.
© Spain Media Consulting, S.L. Reservados todos los derechos. Prohibida su reproducción, edición o transmisión total o parcial por cualquier medio y en cualquier soporte sin la autorización escrita de Spain Media Consulting, S.L.

Trim
well done
SAMUEL & SONS IS TRIM.
samuelandsons.com

Andrés Rodríguez Editor y director de Tapas

@arodspainmedia

IBIZA, CARTA DE AMOR 2024

Cada año escribo una carta de amor pirata a esta isla. Los amores piratas son los que hacen la vida mejor. La carta lleva forma de revista, *The Tapas Issue*, y ya van cinco años.

Mi amor por Ibiza es de "aquellas pequeñas cosas". Es la ráfaga de luz que nos lanzamos los Renault 4 (Cuatro latas) -el Ferrari payes- cuando nos cruzamos; las fresas que cultiva Rocco en la carretera de San Miguel; los sucesos que Cristina y su equipo cubren desde el *Diario de Ibiza*; las crónicas de sociedad de Juan Suárez; el alioli "resucita peluts" de Balafia; los vinos naturales de Casa Lhasa; el globo aerostático que se eleva al amanecer sobre los campos de Santa Gertrudis; el letrero de color verde Tiffanys de Daniel Witte de Sal de Ibiza, la arena que se pisa en el Beso Beach de Angie y Rafa; los whatsapp de "Roto" Miguel invitando a conciertos sorpresas; las boyas de los pescadores de calamares cerca de Tagomago, los voluntarios de las Zodiac que vigilan que no fondees en las praderas de posidonia oceánica; la energía cosmopolita de Frances Llopis (ver pág. 92); el cumpleaños de Pino; las patatas revolcones de Busturia; el puesto de Marcelo Burlon en el hipódromo; las aceitunas de Casa Anita en el taburete de la puerta; el banco de atrás de la Iglesia de San Miquel; mi gorro de paja de labrador; el caviar de Rafa Zafra en Jondal; las luces todo horizonte de los veleros en Xarraca, el *boom boom* de Sa Trincha; los pozos en el campo de San Lorenzo, el croar de las ranas en los aljibes de los payeses; los baños desnudo perdonen que no diga donde; los Land Rover Defender que defienden la isla de las invasiones; el hummus del Picadeli; los arroces de Casa Salinas, el faro de Sa Conillera, mi miedito a las culebras; Juanito y sus Dalias; Es Vedra desde el cielo; la estela de La Juliana; la terracita que Boris Buono tiene en Sa Penya; las hogueras de San Joan... y tú. Tú y yo descalzos en Ibiza, sin obedecer ni al reloj ni a nadie, libres y juntos.

IBIZA, LOVE LETTER 2024

EVERY YEAR I write a pirate's love letter to this pirate island. Pirate loves are the ones that make life better. This letter takes the form of a magazine, The Tapas Issue, and it's been going for five years already.

My love for Ibiza is just "one of those little things" in life. It's the burst of light from Renault 4 (nicknamed the "four cans") -- the country farmer's Ferrari – when you happen to cross paths; it's the strawberries grown by Rocco on the road to San Miguel; the goings on that Cristina and her team cover in the Diario de Ibiza; Juan Suárez's society columns; Balafia's "hair-raising" aioli; the natural wines of Casa Lhasa; the hot air balloon that rises at dawn over the fields of Santa Gertrudis; the green Tiffanys sign by Daniel Witte of Sal de Ibiza; stepping on the sand at Angie and Rafa's Beso Beach; the Whatsapp from Miguel "Roto" inviting you to surprise concerts; the squid fishermen's buoys near Tagomago; the Zodiac volunteers who keep you from accidentally anchoring in the Nepture weed; the cosmopolitan energy of Frances Llopis (see page 92); Pino's birthday; Busturia's patatas revolcones (garlicky potato purée); Marcelo Burlon's stall at the racetrack; Casa Anita's olives on the stool by the door; the pew at the back of San Miquel church; my farmer's straw hat; Rafa Zafra's caviar at Jondal; sailboats' lights in Xarraca filling the horizon; the boom boom of Sa Trincha; the wells in the San Lorenzo field; the frogs' croaking in the farmers' cisterns; the nude baths, forgive me for not saying where; the Land Rover Defenders that defend the island from invasions; Picadeli's hummus; the rice dishes of Casa Salinas, the lighthouse on Sa Conillera; my mild fear of snakes; Juanito and his Dalias; Es Vedra from above; the stele of La Juliana; the little terrace that Boris Buono has in Sa Penya; the bonfires of San Joan... and you. You and me barefoot in Ibiza, not obeying the clock nor anyone else, free and together.

Forbes

30 UNDER 30

26-27 SEPT. 2024

GALERÍA DE CRISTAL, PALACIO DE CIBELES, MADRID.

TAPAS FILMS

En el canal de YouTube de Spainmedia puedes visionar fragmentos de nuestras entrevistas y del making of de los mejores reportajes de fotos.

On Spainmedia's YouTube channel, you can watch our interview clips and making-of videos of the best photojournalism.

VAMOS A TOMAR ALGO A EL GALGO

Visitamos El Galgo, un coffee & wine que tiene cafés de especialidad, vinos, tés, komuchas y diferentes opciones a la carta para desayunar y comer. Un lugar agradable donde tomar algo ya sea en sus mesas de dentro o en su terraza.

LET'S GO FOR A DRINK AT EL GALGO

We visited El Galgo, a coffee & wine bar with specialty coffees, wines, teas, kombuchas and various a la carte options for breakfast and lunch. It's a nice place to have a drink at the tables inside or on the terrace.

MÁS PUNKY QUE QUINQUI

Mariang Maturana estudió Bellas Artes, pero la vida la ha llevado, sin buscarlo, al terreno de la comunicación, donde triunfa con el podcast que conduce junto a su amigo Carlos Peguer "La Pija y la Quinqui". Charlamos con ella y fue nuestra portada.

MORE PUNKY THAN QUINQUI

Mariang Maturana studied Fine Arts, but life has inadvertently led her to communications, a field where she triumphs with the podcast she hosts with her friend Carlos Peguer: "La Pija y la Quinqui". We chatted with her.

ENTREGAMOS LAS T DEL VINO 2024

En mayo nació 365 vinos para brindar todo el año, una guía publicada por Tapas con recomendaciones de los vinos más especiales realizadas por un selecto grupo de sumilleres. Dimos una T del Vino por Comunidad Autónoma a nuestros vinos favoritos.

WE DELIVER THE "T" OF WINE, 2024

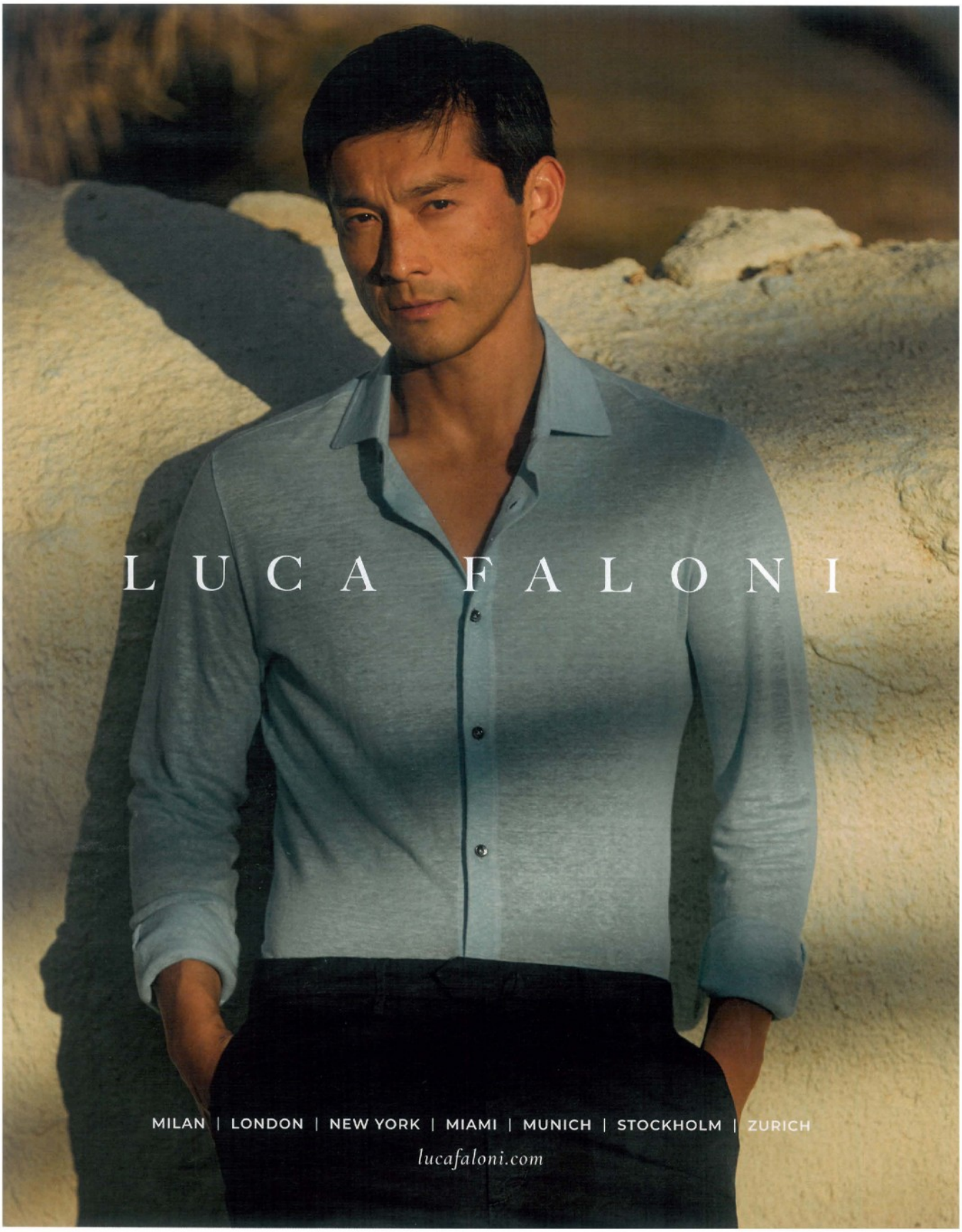
May saw the birth of 365 wines for toasting all year round. Tapas published a recommendation guide for special wines made by a select group of sommeliers. We gave a "T" of Wine to our favorite locally produced varieties.

HASTA LA COCINA DE AMA CON HONDA

Visitamos con Honda ZR-V la cocina de Javier Rivero y Gorka Rico en Ama, su restaurante de Tolosa (Guipúzcoa) que se alzó con la T de Oro del País Vasco en la última edición de la Guía Tapas. Ambos reflejan el estilo genuino de la innovación.

INTO THE AMA KITCHEN WITH HONDA

In the Honda ZR-V, we visited Javier Rivero and Gorka Rico's kitchen at Ama, their restaurant in Tolosa (Guipúzcoa), which won a Golden T for the Basque Country in the latest edition of the Tapas Guide. Both reflect innovative style.


LUCA FALONI
MILAN | LONDON | NEW YORK | MIAMI | MUNICH | STOCKHOLM | ZURICH
lucafaloni.com

LOS BRINDIS DE TAPAS THE TAPAS TOAST

La revista presentó la primera edición de su guía enológica y de los premios T del Vino.
"Tapas Magazine" presented the first edition of its oenological guide and awarded the T del Vino awards.

Andrés Rodríguez, editor y director de "Tapas" (abajo, segundo por la izquierda), con los representantes de las bodegas cuyas referencias fueron galardonadas en esta primera edición de los premios T del Vino de Tapas.

Andrés Rodríguez, editor and director of "Tapas Magazine" (below, second from the left), with the representatives of the wineries whose references were awarded in this first edition of the T del Vino awards.

Lee todo sobre el evento en tapasmagazine.es

FOTOGRAFÍA: DAVID AGÜERO.

1. La periodista Alba Lago fue la presentadora de la gala. **2.** Cristina Remírez de Ganuza, de la bodega del mismo nombre, y el enólogo de esta, Jesús Mendoza. **3.** Gonzalo Entrecanales, presidente ejecutivo de Entrecanales Domecq e Hijos; y Mónica Oliart, Head of Collaborations en ECOALF. **4.** El periodista Ramón Arangüena. **5.** El periodista deportivo Juanma Castaño. **6.** Enrique Valero, director de la bodega Abadía Retuerta. **7.** Jordi García Tabernero, Director General de Comunicación y Relaciones Institucionales en Naturgy y Emilio del Rio, director general de Bliblioteca s y Museos del Ayuntamiento de Madrid. **8.** Julio Rodríguez, Director General de Bodega Numanthia, y Martin Derrier, Marketing & Business Development Manager de la misma bodega. **9.** David Barrientos, Corporate & Intelligent Mobility Communications Manager en NISSAN Iberia; Alba Hernández, Comercial de Forbes España; Andrés Hernández Palmero, Director de Desarrollo de Negocio y Área Motor en Spainmedia. **10.** El hostelero y crítico Alberto Fernández Bombín. **11.** Alejandro López, Responsable de Marketing y Comunicación de DS Automobiles y Esther Paredes . **12.** Juan Tirado y su hijo Juan Carlos, de Bodegas Habla. **13.** Xandra Falcó, Presidenta de Círculo Fortuny. **14.** Fernando Villalba, Director de Comunicación y responsable de RRHH de Bodegas Protos Bodegas Protos. **15.** Benjamín Romeo, de Bodegas Contador, ganador de la T del Vino de La Rioja, y Concha Marcos, directora de la agencia The Bridge. **16.** Pedro Ramírez, Director de Desarrollo de Palibex; Leire Gil, Responsable de Marketing de Palibex; Jaime Colsa, CEO de Palibex; Óscar Nevado, Gerente Internacional de Palibex. **17.** Juan Carmona, Marketing Manager de S.T. Dupont. **18.** Adolfo Santos, Chef Ejecutivo de Forbes House; y Angelo Altobelli, Beverage Director de Forbes House. **19.** La periodista Noemí de Miguel. **20.** El diseñador Nicolás Montenegro. **21.** Ariane Cester, Brand Manager wines en Pernod Ricard; Ester Luna, Head of Brand Management en Pernod Ricard; Lorena Marcello, Brand Manager de Tapas; Marta Gómez, Public Relations Specialist de Pernod Ricard. **22.** La periodista Beatriz Solano. **23.** Francisco Cantos, Manager de Forbes House. **24.** Maite Corsín, Gerente de la Fundación para la Cultura del Vino. **25.** Javier Cirujeda, del podcast gastronómico LaPicaeta. **26.** Ane Pérez y Laura Tirado, responsables de comunicación de Iberia Express. **27.** Diego Carballido, sumiller de Four Seasons Madrid. **28.** El diseñador Juan Vidal. **29.** La actriz Laura Pamplona y Pedro Barceló, del grupo Sweet Wasabi. **30.** Los asistentes pudieron brindar con Azpilicueta, Guest Wine de la velada. **31.** El ilustrador Simmon Said. **32.** El Nissan ARIYA dio la bienvenida a los invitados de la primera edición de las T del Vino. **33.** El evento se ha hecho en colaboración con Palibex, la red de transporte urgente de mercancía paletizada y un gran aliado para la distribución de las bodegas españolas.

MIL DIMENSIONES

A THOUSAND DIMMENSIONS

Por **Toni Montserrat**

Nadie se sorprenderá si afirmo que la Ibiza del siglo XXI es una isla rabiosamente cosmopolita, algo que a mí no deja de asombrarme. ¿Cómo puede un lugar diminuto, con un pasado tan humilde, seducir a gentes de todo el mundo? ¿Qué las lleva a visitarlo una y otra vez cuando no a establecerse en él? Me maravilla cuando conozco a alguien que me explica sus orígenes y se refiere a padres o abuelos de nacionalidades diferentes, de continentes e incluso razas distintas, con mezclas casi imposibles de imaginar. Al ser preguntado por mi procedencia les digo que mis raíces se hunden enteramente en la isla, que mi madre era de Santa Eulària y mi padre es de Atzaró. Y bromeo con mis ocho apellidos ibicencos, "como las películas esas". Entonces son ellos quienes se asombran. "No conocía a nadie local". Y es que ser ibicenco siempre ha resultado exótico para los forasteros, en especial si el encuentro se produce lejos de nuestras bienamadas costas; me han llegado a preguntar si aquí había nacimientos, colegios, si vivía alguien en invierno, incluso si íbamos desnudos por la calle... A un conocido le llamaron, sin sorna, ibizoide. ¡Ibizoide! Gran gentilicio, que tome nota la RAE. Dudo de si en lugar de una sola Ibiza no hay en realidad mil dimensiones de la misma conviviendo en un único espacio, como si su reducida superficie de apenas 15x40 km tuviera el poder de cautivarnos a cada uno de un modo diferente. Y eso hace que me plantee cómo es mi Ibiza, y evoco las torres de vigilancia; las nubes reflejadas en los estanques de las salinas; el olor de la tierra mojada del norte; las murallas renacentistas; el skyline de Dalt Vila; el Puig de Missa de Santa Eulària o la iglesia de Sant Jordi; la agujereada necrópolis púnica de Puig des Molins; los almendros en flor de Corona; la puesta de sol de Cap des Falcó; los cuadros de Monreal en el Bar Costa o, por supuesto, nuestra deliciosa gastronomía: los buñuelos, el pan y el alioli de Es Pins; la frita de polp de Es Cantonet; un buen bullit de peix con su sabroso arroz a banda, un sofrit pagès, un arròs de matances, un flaó, quizá una greixonera... Bienvenido a este número de verano, espero que en estas páginas encuentres tu propia dimensión de Ibiza y sobrados motivos para enamorarte de ella.

NO ONE WILL BE surprised when I say that 21st century Ibiza is a rabidly cosmopolitan island, something that never ceases to amaze me. How can such a tiny place, with its humble past, seduce people from all over the world? What drives them to visit again and again, and even to settle here? I marvel when I meet a person who describes their origins as having parents and grandparents of different nationalities, and even from different continents and races. When I'm asked about my own background, I say that my roots are found entirely on the island, that my mother was from Santa Eulària and my father is from Atzaró. And I joke about my eight Ibizan last names, "like something from a movie." Then they are the ones who are amazed. "I never knew a local." The fact is that being Iberian has always been exotic to outsiders, especially when they meet us far from our beloved coasts; I have even been asked if people are born here, if there are schools, if anyone lives here in the winter, and even if we walk the street naked ... One of my friends was even referred to as an Ibizoid. An Ibizoid! What gentility, I hope the Royal Spanish Academy takes note. I wouldn't doubt it if instead of one single Ibiza there are really a thousand dimensions coexisting in the same little territory of 15x40 kilometers, each with the power to captivate us in its own way. And this makes me think about what my Ibiza is like. I think of the watchtowers, the clouds reflected in the salt ponds, the smell of the damp soil of the north, the Renaissance walls, the Dalt Vila skyline, the Puig de Missa church in Santa Eulària or the Sant Jordi church, the Puid des Molins Punic necropolis, Corona's blossoming almond trees, Cap des Falcó's sunset, the Monreal paintings in Bar Costa, or – of course – our delicious cuisine: Es Pins' buñuelos (fritters), bread, and alioli, Es Cantonet's frita de plop (fried octopus), a good bullit de peix (seafood stew) with its sumptuous arroz a banda (rice in fish stock), a sofrit pagès (meat stew), an arròs de matances (pork and sausage dish), a flaó (tart cheesecake), maybe a greixonera (style of bread pudding)... Welcome to the Summer issue. I hope that you find your own dimension of Ibiza in these pages, and all to many reasons to fall in love with it.

Toni Montserrat es autor de novelas 'Isla negra' y 'Mala mar', ambientadas en las Islas Baleares del siglo XIX.

Toni Montserrat is an author of novels set in the Balearic Islands, such as "Isla Negra" and "Mala mar".

YETI *BUILT FOR THE WILD.*

The Camino® Carryall is the fill-it-up, spray-it-down, haul-it-anywhere bag.

Nacho Cano, músico y empresario *Musician and businessman*

IBICENCO DESDE 1982

IBICENCAN SINCE 1982

TEXTO **JESÚS RODRÍGUEZ LENIN**
FOTOGRAFÍA **VALENTINE RICCARDI**

Nacho Cano posó para *Tapas* el 11 de junio en el Teatro Pereyra de Ibiza.

Nacho Cano posed for Tapas on June 11th at the Pereyra Theater in Ibiza.

Hay muchos "nachos canos" en Nacho Cano. Digamos que ha tenido siete vidas y ya ha gastado varias. Dos veces en el transcurso de la entrevista habla de sus huidas de sitios porque le iba la vida en ello, pero también ha sabido reciclarse, metafóricamente, en varias ocasiones para seguir haciendo lo que más le gusta: música. Después de triunfar –contra los pronósticos de los agoreros– con su musical *Malinche*, ahora lleva desde mediados de mayo dirigiendo artísticamente el teatro Pereira de Ibiza ciudad, donde está programando el dinner show *Ibiza Hippie Heaven*. Sabe de qué habla: tiene casa allí desde 1982...

He leído que "Malinche" te llevó más tiempo de lo que duró Mecano. ¿Cuánto tiempo te ha llevado "Ibiza Hippie Heaven"?
Hippie Heaven empecé a pensarlo en el 2005. Ese año, un amigo me dijo que en Ibiza había un teatro cerrado y me sugirió →

EXPECT
THE
UNEXPECTED
AMAZING AWAITS
Discover where yachting can take you.
Charter 55m Galene in the Mediterranean this summer.
Y.CO

que les propusiera a los propietarios hacer algo, y así empecé a pensar en la historia. Desde hace todos esos años han pasado muchas cosas: cambios de propietarios, las obras de remodelación y reapertura del teatro, etc. Pedro Matute Barceló y su familia se hicieron con la propiedad y es con los que he estado trabajando en los últimos cinco años. Pero *Hippie Heaven* no es un musical: es una cena espectáculo con música en directo. Es un formato mucho más participativo, en el que cada noche de la semana es distinta. La interacción con el público, con las distintas comunidades que conforman el universo de Ibiza, es constante.
Yo siempre digo que hay tres ciudades cosmopolitas en el mundo, que son Londres, Nueva York e Ibiza. Son realmente cosmopolitas, en las que tú entras en un bar y el dueño es alemán o neerlandés o argentino. Vienen de vacaciones y se terminan quedando.

Si no es un musical propiamente dicho, ¿en qué consiste?

Ibiza Hippie Heaven es distinto todas las noches. Hay una noche "torera", que es la más española; "Moloko" es la más británica, hay otra italiana ("Muerte en Venecia"), otra francesa ("Brigitte and Alain")... Todo está ambientado según la noche: el vestuario, los cócteles... Pero hay un núcleo en el centro del espectáculo que te cuenta un poco la historia de Ibiza y por qué es distinta, no solo de las demás islas, sino de cualquier centro vacacional del mundo. Los hippies que vinieron acá desde Estados Unidos eran los que no querían hacer la guerra de Vietnam y se escaparon, y hacemos un recorrido histórico con todo lo que ha ido pasando por aquí, desde la moda de Ibiza a la música *dance* –con los Bee Gees–, pasando por la "invención" del tecno y el momento en el que los DJ pasaron de ser los que estaban debajo de la escalera a ser las estrellas de la noche y a ganar cifras astronómicas, que fue con David Guetta y su canción "I Gotta Feeling". La historia de la isla es muy, muy larga y muy sustanciosa.

¿Y has creado composiciones nuevas?

Es que los temas no son míos: son los que fueron creando la banda sonora de aquellos momentos y el hilo conductor lo alteramos mucho dependiendo de quién entra esa noche. Por eso digo que no es un musical: es, más bien, una obra de variedades que tiene que ver con el teatro y la interactuación con el público. Cada día nombramos a "la estrella de la noche" a la que persona que mejor baila y le damos un premio.

¿Y qué descubriste tú en Ibiza?

Yo descubrí Ibiza en un concierto de Mecano en 1982, en el Ku, cuando Ku era, básicamente, una piscina con un escenario y una grada para 300 personas. Y cuando vi el ambiente que había me dije que yo tenía que poner aquí mi impronta. En el puerto se estaba empezando a hacer el edificio "Mediterráneo" y recuerdo que entré al solar y había un señor en una caseta, Mónico del Campo, que me enseñó un plano y le dije: "pues ponme dos".

"APRENDÍ A COCINAR PORQUE MADRID ME MATABA, LITERALMENTE"

¿Sigues teniendo esas casas?

Yo viví ahí hasta finales de los años 90, cuando decidí que me tenía que ir de aquí o me iba a morir, porque estaba a 100 metros de Pachá. Lo dejé y me busqué una cosa en el norte, que es, para mí, la joya de la isla, en plena naturaleza. Así que llevo viniendo a la isla 42 años ininterrumpidamente.

Que "Ibiza Hippie Heaven" sea una cena espectáculo viene muy bien como excusa para nuestra revista...

El cocinero es Emiliano Cruceli. ¡Y la comida que ofrecemos es muy buena! Y está pensada para que te permita cantar, levantarte, bailar, etc. Yo quería que todo fuera muy interactivo, que el público no estuviera estático y lo que ha hecho Emiliano me ha sorprendido. Todo lo ha pensado para que sea fácil y divertido. ¡Hasta la cubertería! Ahora estamos preparando el primer brunch de la historia de Ibiza, los sábados, con pases a las 12, a las 13 y a las 14, con una carta muy americana, muy rock, un brunch de Brooklyn, con varios tipos de hamburguesas, hot dog y nachos.

¿Qué es lo que más te gusta comer a ti?

A mí me gusta comer de todo. He vivido en muchos países y hay una cosa que me fastidia y es que en todos los sitios hay restaurantes de cocina japonesa, de cocina, china, italiana, americana... pero nosotros no hemos sabido tener un restaurante español en cada esquina, como tienen los mexicanos, por ejemplo. A mí me encanta la comida española, toda me gusta, incluidos los platos de cuchara, como las que te hacía tu madre, que yo, por suerte, la sigo teniendo.

¿Y se te da bien cocinar o nunca lo has hecho?

A mí se me da bien, porque hubo una época, la de "Madrid me mata", que me tuve que marchar de allí. Me compré una casa en un pueblecito de la Alpujarra, Capilerilla, de doce habitantes, más arriba de Pitres. Y aprendí a cocinar porque Madrid me mataba literalmente: de los cinco que éramos en mi primer grupo sólo quedo yo. Desde entonces cocino razonablemente bien y hago muchas cosas al vapor.

1ST EUROPEAN ON WATER BOAT SHOW

CANNES YACHTING FESTIVAL

10-15 SEPT. 2024

LUXURY HAS A RENDEZVOUS WITH YACHTING.
ENJOY VISITING THE CANNES YACHTING FESTIVAL IN A PRIVILEGED CONTEXT WITH AN EXCLUSIVE PROGRAMME FEATURING HELICOPTER TRANSFER, YACHT TOUR, ACCESS TO VIP CLUBS, AND MORE.

cannesyachtingfestival.com

RX · FÉDÉRATION DES INDUSTRIES NAUTIQUES · IGY VIEUX-PORT DE CANNES · FAYAT · PORT PIERRE CANTO

THERE ARE MANY Nacho Canos in Nacho Cano. Let's just say that he has seven lives and has already spent several. Twice in the course of the interview he spoke of escaping from somewhere because his life was at stake. Cano knows how to recycle himself, metaphorically, always coming back to what he likes to do the most: music. After triumphing with his musical Malinche – despite the doomsayers' predictions – he became the artistic director of the Pereira theater in Ibiza in mid-May, where he is debuting the dinner show Ibiza Hippie Heaven. He knows the subject matter well; he's had a home in Ibiza since 1982...

I read that Malinche took you longer than Mecano. How long did Ibiza Hippie Heaven take you?
I started thinking about Hippie Heaven in 2005. That year, a friend told me that there was a closed-down theater in Ibiza and suggested that I propose something to the owners. And I started to think about the story. Since that time years ago, many things have happened: changes in ownership, remodeling work, the reopening of the theater, etc. Pedro Matute Barceló and his family took over the property and that's who I've been working with for the last five years. But I must say: Hippie Heaven is not a musical; it's a dinner show with live music. It's a much more participatory format, where every night of the week is different. The interaction with the public, with the different communities that make up the Ibizan universe, is consistent. I always say that there are three cosmopolitan cities in the world, which are London, New York and Ibiza. They are truly cosmopolitan places where you walk into a bar and the owner can be German or Dutch or Argentinian. People come on vacation and end up staying.

If it is not a musical per se, what is it?
Ibiza Hippie Heaven is different every night. There is a "bullfighting" night, which is the most Spanish-themed; "Moloko" is the most British. There is an Italian night ("Death in Venice"), and a French night ("Brigitte and Alain").. Everything depends on the night's theme: the costumes, the cocktails... But there is a core in the middle of the show that tells you a bit of the history of Ibiza and why it is different, not only from the other islands, but from any resort in the world. The hippies who came here from the United States were the ones who didn't want to go to the Vietnam War and escaped. We do a historical tour of everything that happened here, from Ibizan fashion to dance music – with the Bee Gees – to the "invention" of techno and the moment when DJs evolved from hiding under the stairs to being the stars of the evening and earning astronomical figures (beginning with David Guetta and his song "I Gotta Feeling"). The history of the island is very, very long and very substantial.

And have you created new compositions?
The themes aren't mine: they're the ones that created by soundtrack of the evening, with the narrative thread changing depending on who comes in on a given night. That's why I say it's not a musical; rather, it's a variety show that has to do with live theater and interaction with the audience. Every day we name a "star of the night," the person who dances the best, and we give them an award.

And what did you discover in Ibiza?
I discovered Ibiza at a Mecano concert in 1982, at the Ku Club, when Ku was basically a swimming pool with a stage and a stands for 300 people. When I saw the atmosphere there, I said to myself that I need to leave my imprint here. In the port they were starting to build the Mediterráneo building. I remember that I entered the site and there was a man in a booth, Mónico del Campo, who showed me a blueprint. And I said to him: "Well, put me down for two."

Do you still have those houses?
I lived there until the end of the 90s, when I decided that I had to leave here or I was going to die, because it was 100 meters from Pacha [nightclub]. I left it and looked for something in the north, which is, for me, the jewel of the island, in the midst of nature. So, in total I have been coming to the island for 42 years without interruption.

The fact that "Ibiza Hippie Heaven" is a dinner show is a good excuse for our magazine...
The cook is Emiliano Cruceli, and the food we offer is very good! And it's designed to allow you to sing, to stand up, to dance, etc. I wanted everything to be very interactive, I wanted the audience not to be static, and what Emiliano has done has surprised me. He has thought of every detail to make it easy and fun, even the cutlery! Now we are launching the first brunch in the history of Ibiza, on Saturdays, with shows at 12, 1, and 2, with a very American menu, very rock .. a Brooklyn brunch, with several types of burgers, hot dogs and nachos.

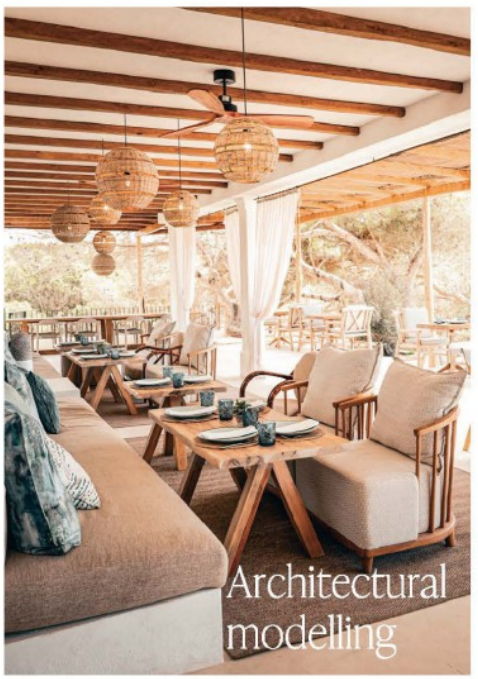
What is your favorite thing to eat?
I like to eat everything. I have lived in many countries and there is one thing that annoys me and that is that in every place there are Japanese, Chinese, Italian, American restaurants... but we have never been able to have a Spanish restaurant in every corner, like the Mexicans have, for example. I love Spanish food, I like all of it, including homemade dishes, like the ones your mother used to make for you, which luckily I still get to eat.

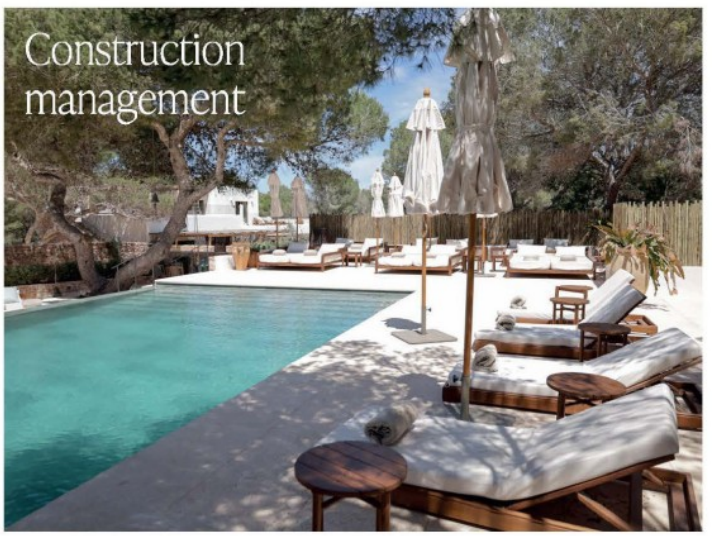
And are you good at cooking or have you never done it?
I am good at it, because there was a time, the "Madrid me mata" ["Madrid Kills Me," the era of the "Movida" youth counterculture movement of the 1980s], when I had to leave. I bought a house in a small village in the Alpujarra, Capilerilla, with twelve roommates, above Pitres. And I learned to cook because Madrid literally was killing me: Of the five of us in my first group, I'm the only one left standing. Since then I cook reasonably well and do a lot of steaming.

"I LEARNED TO COOK BECAUSE MADRID LITERALLY KILLED ME IN THE 80S"

“ Slow living in the world of construction ”

RG CONSTRUCTION 360°





Hotel Teranka, Formentera, Balearic Islands

Ángeles Ferragut, presidenta de Ses12naus

CULTURA SOSTENIBLE

SUSTAINABLE CULTURE

TEXTO **BEA ROSELLÓ**
FOTOGRAFÍA **VALENTINE RICARDI**

Ángeles Ferragut posó para *Tapas* en La Carpintería el 7 de junio.

Ángeles Ferragut posed for Tapas at La Carpintería on June 7.

Fundadora y presidenta de Ses Dotze Naus, Ángeles llevaba muchos años amasando su proyecto, aunque sin darle forma. No fue hasta 2016 cuando, tras residir en la Habana, Nueva York, Madrid o Londres, regresa a la isla que la vio crecer para crear y emplatar este proyecto cultural que sirve a la isla de Ibiza con el fin de generar un diálogo entre la creación contemporánea, el arte vanguardista y la cultura más enraizada y vernacular.

Es en 2016 cuando, junto a su pareja, Simon Southwood, impulsan la primera edición de residencias artísticas, que se desarolla en una finca en el interior de Ibiza. Una iniciativa para la que se seleccionó a 12 artistas internacionales que se dedicaron durante dos semanas a investigar y producir proyectos. La experiencia se repitió en 2018 y lo que sucedió después, lo experimentó el mundo entero: el frenazo de la vida por el covid. Fue en este parón cuando →

PETROSSIAN
FONDÉ À PARIS EN 1920
P

nació la Fundación con el fin de crear un proyecto con "visión de futuro".

Ferragut atiende la entrevista en la Carpintería, una especie de oasis inmerso en un caótico polígono industrial de las afueras de la ciudad. Mientras responde, a pocos metros se encuentran Paul Hauptmeier y Martin Recker, protagonistas de la próxima muestra inmersiva que se exhibirá bajo el título Hydro Logical. Es fruto de su periodo de investigación durante una residencia en la finca, donde se han interesado por la problemática relacionada con el agua.

La cara visible de Ses Dotze Naus habla con pasión no solo del proyecto, sino también de Ibiza y de la cultura desde todas las formas y ámbitos. Defiende que la cultura no son "compartimentos estancos" y que nada es excluyente, de ahí su ahínco en trabajar con el contexto, con el global.

Tras estos años años de actividad, ¿el proyecto de Ses12naus es cómo lo había imaginado?
Siento que todavía está en sus comienzos. A pesar de empezar en el 2016, como Fundación solo llevamos tres años. Desde que comenzamos tuvimos una misión, pero no una imagen clara de la forma que iba a tomar. A medida que pasa el tiempo siento la certeza que vamos por el camino que tenemos que ir. Durante estos años han ido sucediendo cosas, como este espacio de La Carpinteria, que en principio iba a destinarse a producción y ahora también hacemos exposiciones, y sobre todo la gente que se ha ido involucrando dando forma a esa visión. Creo que está teniendo un crecimiento orgánico y eso es parte del disfrute.

En esta misión, ¿han encontrado apoyo, ya no me refiero solo al económico, de las administraciones?
Hay un reto que es, muchas veces, hacer comprender que la cultura y el arte contemporáneo son necesarios y es difícil porque no es de una manera directa. Desde la F undación hacemos un trabajo a veces muy de base, de hormiguita. Por ejemplo, una de las patas de la Fundación es la mediación y la educación, y en cada de los programas intentamos desarrollar proyectos educativos o de corte social.

El proyecto de Ses-12naus, ¿tiene más de la Ángeles adolescente criada en Ibiza o de la Ángeles internacional?
De las dos por igual. Toda trayectoria personal y profesional se refleja en lo que uno hace. Además, es como veo, de alguna manera, a Ibiza, con esta cultura tan potente, tan interesante en lo vernacular, en lo histórico. Y a la vez su permeabilidad y capacidad de absorber otras culturas y que lo hace un lugar tan especial. Esa sensación como volátil que bebe de todos y se deja influir e impregnar de otras culturas.

En verano afloran las exposiciones y galerías de arte, pero llega el invierno y se apaga las luces. ¿Es Ibiza un buen escenario para mostrarse en verano, que no tiene continuidad en invierno?
Creo que estamos viviendo un cambio importante. No solo lo creo sino que lo quiero creer, y para nosotros es muy importante porque parte del ADN de la Fundación es que la cultura y la creación forme parte del día a día de los habitantes. Que la gente que vive aquí se pueda beneficiar todo el año. Cada vez hay más propuestas interesantes, pero queda mucho por hacer y es parte de nuestro objetivo. Hay que trabajar mucho para que la gente pueda tener acceso y que Ibiza pueda tener un sistema cultural y artístico sostenible. Para nosotros es muy importante y se trata de ofrecer algo más a nuestros hijos.

"IBIZA ESTÁ PREPARADA PARA LAS PROPUESTAS MÁS VANGUARDISTAS"

¿Está Ibiza preparada para asumir las propuestas más vanguardistas?
Está preparada, y el diálogo entre sociedad y arte está siendo efectivo, pero siempre intercalando propuestas más complejas con otras más enraizadas a la isla e ir jugando con eso. Es la forma de ir ampliando el público, pero al final se trata de trabajar y de "pico y pala".

Tras ocho años aún tiene una visión un tanto internacional dada su trayectoria. ¿Da miedo llegar a impregnarse del síndrome de la isla y perder esta mirada de lo global?
Sí, me da miedo. Ahora tengo dos niños muy pequeños y no tenemos tiempo para viajar. Hay que estar muy conectados y hacemos esfuerzos por estarlo lo máximo posible porque el futuro de la Fundación pasa también por lo internacional. Hay una parte muy de contexto, muy de Ibiza, pero también hay una labor y una intención de ejercer un poco de embajadores, de dar a conocer el concepto menos conocido de la isla. Además, tenemos una responsabilidad como Fundación que es conectar también con los creadores locales para que las visiones confluyan.

¿Por dónde pasa el futuro de Ses Dotze Naus?
El trabajo va muy dirigido a realizar proyectos todo el año, seguir sumando apoyos y poder reforzar la parte educativa y seguir haciendo cada vez cosas con más impacto. Se trata de poder contribuir al ecosistema de la cultura, ser un agente de esta construcción de la cultura contemporánea durante todo el año.

Viña POMAL

UN CLÁSICO

FOUNDER AND PRESIDENT of Ses Dotze Naus Ángeles Ferragut had been working on her project for many years, but without having given it shape. It was not until 2016 when – after stints in Havana, New York, Madrid and London – she returned to her native island to create and unveil a cultural project that seeks to serve Ibizans by generating a dialogue between contemporary art production, avant-garde art and the most deeply-rooted vernacular culture in Ibiza. In 2016 she and her partner Simon Southwood announced the first round of artists' residencies, to be hosted on an estate in the interior of Ibiza. Twelve international artists were selected for the initiative, and they spent two weeks researching and producing work. 2018 brought the second round of artists to the island, after which – like everything else in the world – the residencies were halted by Covid-19. It was during the lockdown that the Foundation was born with the aim of creating a "vision for the future".

Ferragut gave the interview in the Carpintería [Workshop], a sort of oasis ensconced in this chaotic industrial estate on the outskirts of the city. As she speaks, Paul Hauptmeier and Martin Recker, designers of the upcoming immersive exhibit Hydro Logical, are a few meters away. Their research on water-related issues happened during a residency at the estate.

The frontwoman for Ses Dotze Naus speaks passionately not only about her project, but also about Ibiza and its cultures in all their forms and disciplines. According to her, culture is not a "watertight compartment" – is not exclusive – and therefore is always a part of a larger, global context.

Thinking back on the last few years of activity, is the Ses12naus project what you imagined it would be?
I feel it is still in its infancy. Although we started in 2016, as a Foundation we have only been around for three years. From the beginning we had a mission, but not a clear picture of what shape it was going to take. As time goes by, I feel certain that we are on the right path. A lot has happened over these years, such as this space, La Carpinteria, which was originally intended as a workshop and now also hosts exhibitions. Above all, the people who have been involved in shaping this vision are contributing to an organic type of growth, and that is part of the enjoyment.

In this mission, have you found support, not only financial but in administration?
There is often a challenge to make people understand that culture and contemporary art are necessary, because it is not done in a direct way. At the Foundation we sometimes do very grassroots, ant-like work. For example, one of the pillars of the Foundation is mediation and education. In each of the programs we try to develop educational and social projects.

Does Ses12naus reflect more of the Ibiza-bred teenage Ángeles, or the international Ángeles?
Both equally. Every part of one's personal and professional trajectory is reflected in what one does. That's how I see Ibiza, with its powerful culture, which is interesting both historically and in its current vernacular vibe. Yet at the same time it's a special place because of its permeability and capacity to absorb other cultures. It's a dynamic sensation, one of drinking from every cup, allowing oneself to be influenced and impregnated by other cultures.

In summer there is a flowering of exhibitions and art galleries, but when winter comes, the lights go out. Is Ibiza a good summer scene that lacks winter continuity?
I think we are experiencing an important change [in Ibiza]. Not only do I believe it, but I welcome it, and for us it is very important because part of the Foundation's DNA is that culture and creation are part of the daily life of inhabitants. The people who live here should be able to benefit all year round. We receive more and more interesting proposals, but there is still a lot to do and that is part of our objective. We must work hard so that people can have access and Ibiza can have a sustainable cultural and artistic system. For us it is about offering something more to our children.

"IBIZA IS READY FOR THE MOST AVANT-GARDE PROJECTS"

Is Ibiza ready to take on the most avant-garde projects?
It is ready. Society and art are dialoguing effectively, interspersing complex proposals with others more rooted in the island playing with that dynamic. This is the way to expand the audience. In the end, it involves a lot of detailed "pick and shovel" work.

After eight years, you still have a somewhat international outlook, given your background. Is it scary to think you may become immersed in island culture and lose that global perspective?
Yes, it scares me. Now I have two very young children and we don't have time to travel. We make a great effort to be as connected as possible, because the future of the Foundation is also international. There is a part of what we do that is very contextual, very Ibizan, but there is also a labor and an intention to be ambassadors, to trumpet the lesser-known ideas that come from the island. In addition, we have a responsibility as a Foundation, which is to connect with local creators so that their visions converge.

Where does the future of Ses Dotze Naus lie?
The work is very much aimed at carrying out projects throughout the year, to continue adding support and to be able to reinforce the educational part and to continue doing things with more and more impact. The idea is to be able to contribute to the cultural ecosystem, to be an agent in the building of contemporary culture throughout the year.

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

Perfecta armonía

100%organic

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

PAÍS DE OPORTUNIDADES

Ya sea a mayor o menor escala, España ofrece estabilidad y seguridad a aquellos que quieren emprender con un negocio de hostelería. Hemos acogido un interesante diálogo sobre el tema con un grupo de profesionales.

Texto **Victoria Bravo**

Nuestra cultura está relacionada con la reunión, la salida y el encuentro en la calle, ya sea en un bar como en un restaurante. Un contexto que es una ventaja en sí misma a la hora de apostar por la hostelería como oportunidad de negocio, ya que hay una gran rueda que empezó a moverse hace mucho tiempo. Por esto, y por otros tantos motivos, España se percibe como un país lleno de oportunidades para el inversor en el sector de la restauración. Siendo este un mercado que, aunque muy satisfactorio, no está exento de retos y complejidad.

De esto se habló el pasado 5 de junio en la Fundación Pons, donde se celebró la última edición del *Tapas Talks*. La periodista Belén Siloeches fue la moderadora de la charla. Su participantes: Virginia Donado, directora general de Restalia; María Fernández, propietaria de Barracuda MX y Can Chan Chán; Jhosef Arias, chef y propietario del Grupo Jhosef Arias; y Adriana Bonezzi, directora general de Marcas de Restauración.

Todos coinciden en que invertir en España tiene muchas ventajas respecto a otros países, como la estabilidad política y económica, la cultura que cuenta con una predisposición para consumir en hostelería, el clima, la seguridad o el inmenso mercado hispanoparlante que ve la oportunidad de invertir en nuestro país al no existir la barrera idiomática. Por su parte, María y Jhosef añaden el liderazgo gastronómico de España, algo que provoca que todo el mundo mire hacia aquí y que, a ella como mexicana y a él como peruano, les haya permitido darse a conocer en otros países.

1

2

3

4

5

"A la hora de invertir, la franquicia allana mucho el camino para el emprendedor que empieza de cero, porque lo hace con un modelo de negocio probado, en nuestro caso con 25 años de experiencia en el mercado". En momentos de crisis, la restauración organizada ha mostrado su solidez frente a la restauración independiente, precisamente por su modelo de economía de escala que permite una mayor capacidad de negociación. "El sistema de franquicia también aporta el soporte y apoyo de personal especializado durante toda la relación del franquiciado con el franquiciador, incluyendo formación, auditorías y acompañamiento, entre otras", expone Virginia.

"LA GENTE INVIERTE EN UN NEGOCIO QUE LE GUSTA"
VIRGINIA DONADO

1.Belén Siloeches, periodista encargada de moderar este encuentro. **2.** Virginia Donado, directora general de Restalia. **3.** María Fernández, propietaria de Barracuda MX y Can Chan Chán. **4.** Jhosef Arias propietario y chef del Grupo Jhosef Arias. **5.** Adriana Bonezzi, directora general de Marcas de Restauración. **6.** Los cuatro parcipantes de este Tapas Talks junto a la periodista Belén Siloeches. **7.** El desayuno tuvo lugar en la Fundación Pons (Madrid).

1.Belén Siloeches, organizer and moderating journalist for the event. 2. Virginia Donado, CEO of Restalia. 3. María Fernández, owner of Barracuda MX and Can Chan Chán. 4. Jhosef Arias, owner and chef of Grupo Jhosef Arias. 5. Adriana Bonezzi, CEO of Marcas de Restauración [Restaurant Brands]. 6. The 4 participants in this round of Tapas Talks, together with journalist Belén Siloeches. 7. The breakfast was held at the Pons Foundation (Madrid).

COUNTRY OF OPPORTUNITIES

Whether on a large or small scale, Spain offers stability and security to those seeking to start a business in the hospitality sector. Here we dialogue on this subject with an interesting group of professionals.

Text **Victoria Bravo**

OUR CULTURE is tied up in the rituals of meeting, going out, casual encounters on the street, and in bars and restaurants. This cultural context is advantageous in and of itself when it comes to business opportunities in the hospitality industry, since the mechanism of national culture was put in motion a long time ago. For this and many other reasons, Spain has a reputation as being full of opportunities for investors in the restaurant sector. It's a great market that also has its own challenges and complexities.

This was the topic of conversation on June 5th at the Pons Foundation, where the latest round of Tapas Talks was held. Journalist Belén Siloeches was the moderator, and the participants were: Virginia Donado, CEO of Restalia, María Fernández, owner of Barracuda MX and Can Chan Chán, Jhosef Arias, chef and owner of Grupo Jhosef Arias, y Adriana Bonezzi, CEO of Marcas de Restauración [Restaurant Brands].

They all agree that investing in Spain has more advantages than in many countries, such as political and economic stability, a cultural predisposition for high consumption rates in the hospitality sector, good climate, security, and lack of language barrier from those investors who come from Spanish-speaking countries. For their part, María and Jhosef bring a lot to the leadership of the culinary community, drawing the world's eyes to Spain. She is Mexican and he is Peruvian, which has allowed them to make themselves known in many countries.

"When it comes to making investments, franchising makes it possible for an entrepreneur to start from scratch, because they have a proven business mode and – in our case – the benefit of 25 years experience in the market." In times of downturn, organized restaurant groups have shown their strength vis-à-vis independent restaurants because of economies of scale and a greater negotiating capacity. "The franchise system also provides support and assistance from specialized personnel throughout the duration of the franchisor-franchisee relationship, in areas such as training, audits and compliance, and others," says Virginia.

THE CLASSIC IBIZA

TAPAS IBIZA ISSUE —— 2024

SPECIAL EDITION
BY T.O.T STUDIO

BUY IT HERE

Comiéndonos el mundo a bocados

Taking a bite out of life

snacks

NO HURRIES

Amid so much speed, **Alhambra Reserva 1925** invites you to enter its Oasis of Time, where it stops and the senses are heightened to enjoy a unique moment. Enjoy it without rushing!

AQUÍ, LA PRISA NO ENTRA

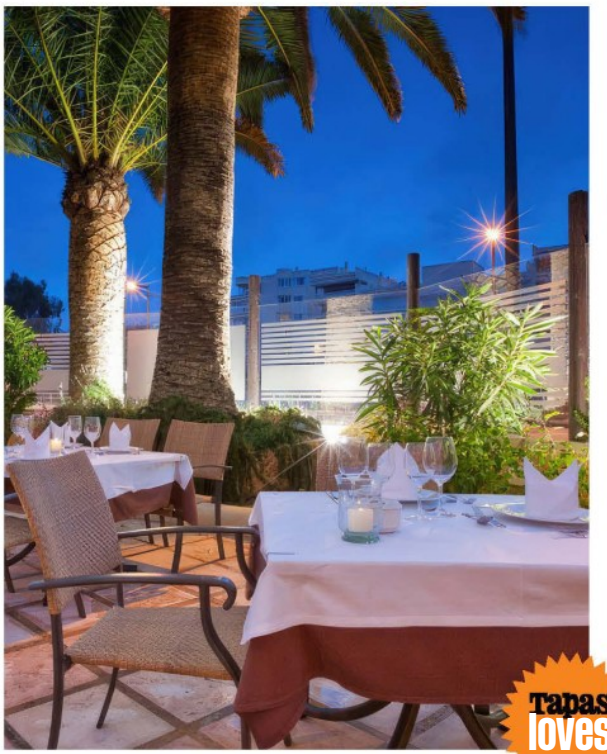
Entre tanta celeridad, Alhambra Reserva 1925 te invita a entrar en su Oasis de Tiempo, donde este se detiene y los sentidos se agudizan para disfrutar de un momento único.

RESERVA OBLIGADA

Gastronomía con inequívoco sello mediterráneo pero una amplia variedad de influencias. Os presentamos propuestas para todos los gustos y tipo de planes.

RESERVATIONS ARE A MUST

For those who enjoy unmistakably Mediterranean cuisine inflected with a variety of other influences, we offer these options for all tastes and occasions.



Tapas loves

BEACHOUSE St Jordi de Ses Salines

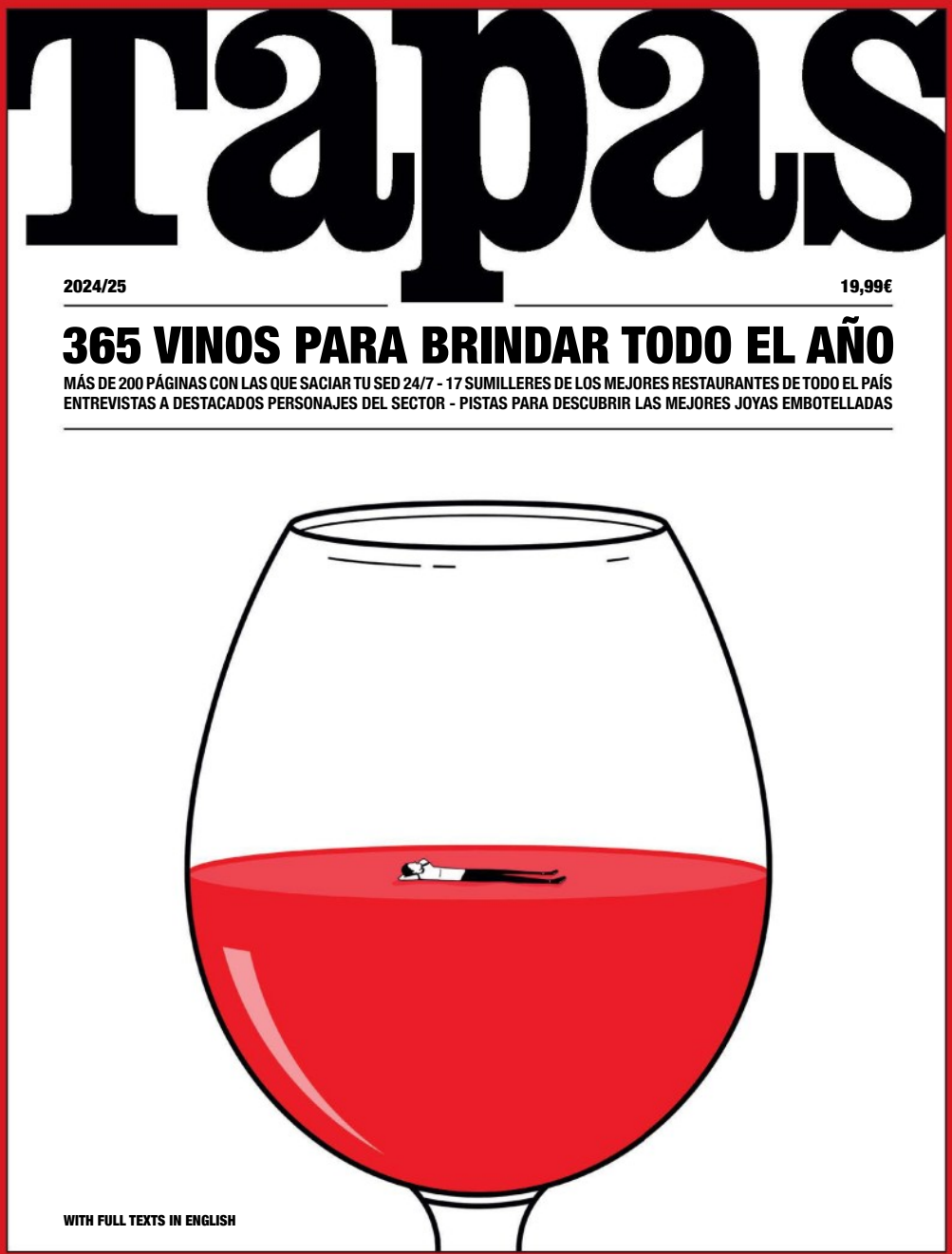
Ya son diez años los que este espacio boho-chic está abierto en Ibiza. Situado en la playa d'en Bossa ofrece desayunos y clases de yoga desde las 10 de la mañana y comida y bebidas hasta la media noche (consultar horarios según temporada). El grupo **Island Hospitality** está detrás de la propuesta. **C/ 34 Platja d'en Bossa**

Now open in Ibiza for 10 years, this boho-chic space located on Playa d'en Bossa beach offers breakfast and yoga classes started at 10am, and food and drinks till midnight. (Check for seasonal hours of operation.) Beachouse is part of the **Island Hospitality Group**.

SA NANSA Ibiza

La cocina marinera de Sa Nansa es imbatible. Su secreto es la constancia de **Pedro Tur** en este restaurante que permanece todo el año abierto y ofrece cocina de producto, sencilla y tradicional. Son aclamados los arroces y el bullit de peix, pero cualquier pescado del día será un acierto. **Avda. 8 de agosto, 27**

There's no beating Sa Nansa for seafood. The secret of this year-round traditional restaurant is the long tenure of **Pedro Tur**. The rice dishes and bullit de peix (fish stew) have been widely acclaimed, but any catch-of-the-day will be a success on the palate.



ALEGRÍA, UN VINO AL DÍA

Tapas

@TapasMagazine

Brands.
Influence.
& Data.

SpainMedia.

TIGRE MORADO Ibiza

El producto local, fresco y de temporada junto a una carta de cócteles muy atractiva se unen en Tigre Morado, la gran apuesta del chef **Pablo Dayan**, ubicado en uno de los lugares más desconocidos de la isla, la playa de Port d'Es Torrent, con una cocina fusión en la que destacan platos como los mariscos al fuego en mantequilla oriental, el ceviche de corvina o el pulpo. **Port Des Torrent**

Local fresh seasonal sourcing combines with an attractive cocktail menu at Tigre Morado, **Pablo Dayan**'s daring culinary bid located in one of the least known areas of the island, the Port d'Es Torrent beach. Dayan's fusion cuisine features dishes like seared Asian butter shellfish, sea bass ceviche, and octopus.

ES VENTALL St. Antoni

La mano de la familia de Es Ventall con la cocina tradicional no es ningún secreto en la isla. Su clientela es legión y hasta aquí peregrinan para dejarse llevar por las recetas que **José Miguel Bonet** ha ido renovando sin perder sus raíces. **C/ Cervantes, 22**

The Es Ventall family's role in the island's traditional cuisine is no secret. Their legion clientele come here to let themselves be carried away by **José Miguel Bonet**'s recipes, which he always gives a fresh spin while preserving their culinary roots.

ES FUMERAL Ibiza

El chef **Alberto Pacheco** (ex **Rafa Zafra**), ibicenco con una destacada trayectoria, está al frente de este proyecto que rinde homenaje a la rica cultura gastronómica mediterránea, fusionando dos elementos fundamentales: el fuego y el mar. **Av. Cala Nova, s/n**

Chef **Alberto Pacheco** (ex **Rafa Zafra**) is at the forefront of this project that pays tribute to the rich Mediterranean gastronomic culture, fusing two fundamental elements: fire and the sea.

NO HAY VERANO SIN MARGARITAS

Ni sin **Cointreau**, el licor de naranja por excelencia e ingrediente imprescindible de este mítico cóctel, y de cientos más.

El licor *triple-sec* ha sido siempre la inspiración de esta bebida creada en Acapulco en 1948.

Puede ser que en verano la vida sea más fácil o que, con las altas temperaturas, vayamos más despacio. Unos se van a la playa, otros encuentran el refugio entre las montañas y otros se quedan en la ciudad, más silenciosa y más cómoda. Pero lo que todos buscan es el refresco, el ocio y rascar horas al reloj. Una oda del encuentro en la que la coctelería tiene un gran protagonismo, ya que toma cualquier espacio para unir personas y crear momentos. Algo que Cointreau sabe hacer bien, como aliado perfecto de la mixología e ingrediente secreto en más de 500 cócteles que es. Pero, sobre todo, del cóctel Margarita, el rey.

Y es que este licor *triple-sec*, versátil, fresco y balanceado, ha sido siempre la inspiración de esta bebida creada en Acapulco (México) en 1948 por la influencer de la época, Margarita Sames, durante una de sus fiestas. Fue tan fácil, pero tan excepcional, como mezclar dos de sus bebidas favoritas, Cointreau y tequila, y la leyenda había visto la luz. Hoy se ha convertido en uno de los cócteles más consumidos del mundo que, gracias a su versatilidad, acompaña cualquier tipo de comida y hora del día.

La magia de Cointreau reside en ese toque aromático y elegante de las pieles de naranja dulces y amargas, en su receta original y en los métodos centenarios que aportan el equilibrio perfecto entre dulzor y frescor. Pasan las generaciones y Cointreau siempre permanece para crear momentos inolvidables que se convierten en momentazos legendarios.

RECETA
THE ORIGINAL MARGARITA

El cóctel leyenda que nunca falla

INGREDIENTES

3 cl de Cointreau
5 cl de tequila blanco
2 cl de zumo de lima fresco

PREPARACIÓN

1. Humedece el borde de la mitad de tu copa Margarita con lima y cúbrelo con un poco de sal.
2. Mezcla los ingredientes en una coctelera con hielo.
3. Agita hasta sentir que la coctelera se enfría.
4. Vierte la bebida en la copa Margarita y decora con una rodaja de lima.

COINTREAU RECOMIENDA UN CONSUMO RESPONSABLE / 40% VOL.

MIRA BY GATHERING Sant Miquel de Balansat

La prestigiosa galería de arte londinense Gathering ha abierto una sala permanente en Ibiza que cuenta además con un espacio gastronómico, Mira, un restaurante al aire libre y un bar diseñado por el artista **Tai Shani**, completado con taburetes de color rosa brillante, luces de vidrio soplado en forma de pecho y una fachada de mármol. **C/ Carrer Vicent Serra, 4**

The prestigious London art gallery Gathering has opened a permanent space in Ibiza that also has an open-air restaurant Mira. Designed by artist **Tai Shani**, is showcases bright pink stools, chest-shaped blown glass lights and a marble façade.

CA NA HATHAI St Miquel / St. Jordi

Ni cocina tradicional ibicenca ni un beach club frente al mar. Éste es un restaurante sencillo de cocina tailandesa con la chef **Hathai Phromsaeng** al frente. Su única pretensión es darte todo el sabor de Tailandia. **C/ Eivissa, 11 (St. Miquel) C/Timbal, 12 (St. Jordi)**

Let's break the mold: This is neither traditional Ibizan cuisine nor some seafront beach club. This is a simple Thai restaurant with chef **Hathai Phromsaeng** at the kitchen, where the only aim is to give you a taste of Thai.

SUPUN Can Bellotera

El primer bar de bao, noodle & sake de la isla –de **Kei Tojo**– incluye ramen japonés, platos tailandeses y chinos, con muchos tipos diferentes de fermentación y conservas. Con una amplia selección de sake y vinos naturales.
Carretera d'Eivissa a Sant Josep, 60

The island's first bao, noodle & sake bar –from Kei Tojo– includes Japanese ramen, Thai and Chinese dishes, with many different types of fermentation and preserves. With a wide selection of sake and natural wines.

ITALIA EN ESPAÑA ITALY IN SPAIN

Como nos vuelve locos la gastronomía italiana, aquí te proponemos una receta fácil, sencilla y con todo el sabor del país de la bota.

SINCE ITALIAN CUISINE DRIVES US ALL WILD, HERE WE HAVE AN EASY, SIMPLE RECIPE THAT BRINGS HOME ALL THE FLAVOR OF THE "BOOT".

TARTAR DE MORTADELLA Y BURRATA

INGREDIENTES
125g Burrata Negrini
Mortadella con trufa Negrini
Perlage de trufa Negrini
Cracker de pan pergamena Negrini
Spumante Ferrari Brut Trento DOC

Corta la burrata y extrae la parte cremosa que se encuentra en su interior.
Corta la mortadella con trufa en pequeñas tiras.
Mezcla las tiras de mortadella con parte de la burrata.
En un aro para emplatar, alterna una capa de esta mezcla, otra de burrata y otra de perlage de trufa.
Repite las capas una vez más y quita el aro para emplatar.
Sirve con cracker de pan de pergamena y marídalo con Ferrari Brut Trento DOC.

MORTADELLA AND BURRATA TARTARE

INGREDIENTS
125g Negrini burrata
Mortadella with Negrini truffles
Negrini truffle pearls
Negrini pergamina bread crackers
Ferrari Brut Trento DOC sparkling wine

Slice the burrata and take out the creamy part inside.
Cut the truffle mortadella into small strips.
Mix the mortadella strips with part of the burrata.
In a cake ring, alternate one layer of this mixture, one layer of burrata, and one layer of truffle pearls.
Layer again once more and r emove the cake ring.
Serve with the pergamina bread cracker and pair with Ferrari Brut Trento DOC.

EL ESTILO ERA ESTO

No hay verano sin Ibiza y sin **Cala Gracioneta**, porque quien visita este chiringuito (que sabe a Mediterráneo) necesita volver, una y otra vez.

Están especializados en carnes y pescados a la brasa a pie de cala.

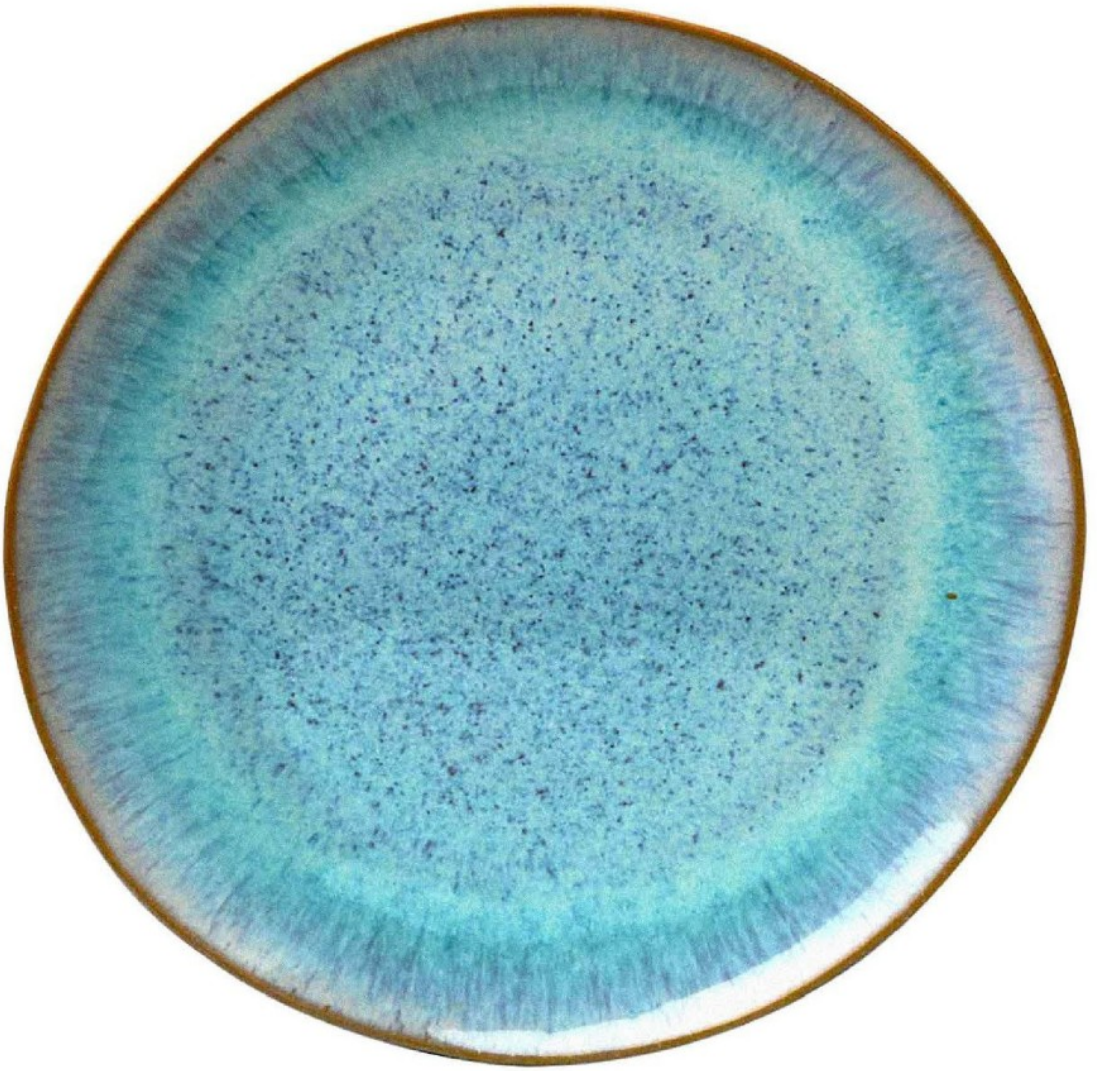
Grilled meats and fish specialists at the foot of the cove.

Esa energía especial que caracteriza a Ibiza y que viene determinada por su magnetismo, se siente, de verdad, en este restaurante a pie de cala. Y es que la gente que trabaja en Cala Gracioneta irradia un aura diferente que al visitante le hace sentir en casa desde el primer momento. Las vistas al agua turquesa tienen también mucho que ver en esa sensación de bienestar instantánea, como ocurre con su cocina, que rebosa Mediterráneo. Están especializados en carnes y pescados a la brasa, que llegan en piezas enteras y se limpian frente al comensal, y en los arroces que se cocinan al estilo tradicional para darles un toque de grill final inconfundible. Pero el inicio de la comida lo marcan los entrantes, y los de Cala Gracioneta son un auténtico espectáculo: sobrasada de cerdo negro con queso y miel de la isla, croquetas de la casa o calabaza asada con burrata y semillas garrapiñadas. Un lugar así no podía no tener una carta de cócteles que no brille por igual. La decisión estará entre el Daiquiri de coco, el Chacal con mezcal, picante, cítricos y zumo de tomate, o el Bella Vita, que combina agua de coco, pepino, menta, jengibre y soda con un toque de limón. Sea como sea, en Cala Gracioneta la importancia del producto de la isla es fundamental, como demuestra el Grupo Mambo en todos sus proyectos.

NOW THAT'S TRUE STYLE

IT COULDN'T BE SUMMER WITHOUT IBIZA AND CALA GRACIONETA, BECAUSE WHOEVER VISITS THIS BEACH BAR (WITH A TASTE OF THE MEDITERRANEAN) SIMPLY MUST COME BACK AGAIN AND AGAIN.

The special energy that characterizes Ibiza and is forged by its magnetism is really felt in this restaurant at the foot of the cove. The people who work at Cala Gracioneta radiate a unique aura that makes a visitor feel at home right away. The views of the turquoise water contribute much to this instant feeling of well-being, as does the cuisine, which is brimming with Mediterranean flavors. They specialize in grilled meats and fish, which arrive whole and are cleaned in front of the diner, and in rice dishes that are cooked in the traditional style to give them an unmistakable final grilled touch. The appetizers mark the beginning of the meal, and Cala Gracioneta's are indeed a real spectacle, like the black pork Majorcan sausage with cheese and island honey, and the house croquettes and roasted pumpkin with burrata and caramelized seeds. A place like this requires an equally brilliant cocktail menu, of course. Choose among the coconut daiquiri, the Chacal, with mezcal, spice, citrus and tomato juice, or the Bella Vita, with coconut water, cucumber, mint, ginger, soda and a touch of lemon. Whatever you try, in Cala Gracioneta you'll see that the importance of local sourcing from the island is fundamental, as the Mambo Group demonstrates in every project they undertake.



UN UNIVERSO EN EL PLATO A UNIVERSE ON THE PLATE

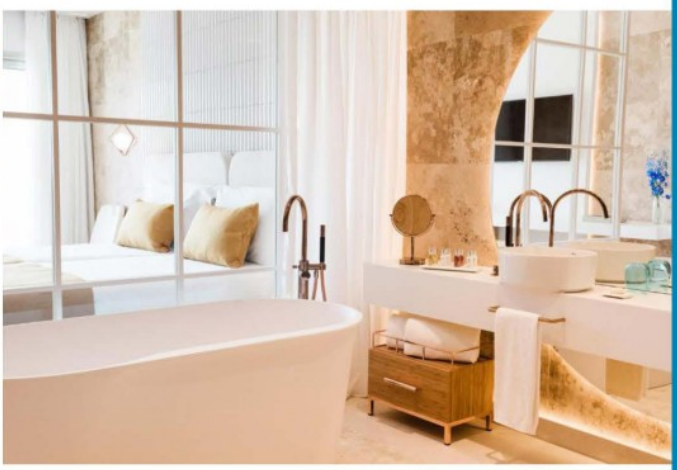
Fundada en 1988, **Casafina** se especializa en producir cerámicas pintadas a mano en diferentes partes del mundo, como Ibiza. La isla ofrece un arte especial que sólo se encuentra en el gres europeo. Cada pieza está recubierta con un esmalte y cocida a alta temperatura para crear un efecto único.

Founded in 1988, **Casafina** specializes in producing charming, hand-painted ceramics from different parts of the world such as Ibiza. The island showcases a special artistry found only in European stoneware. Each piece is coated with an artful reactive glaze and high-fired to create a unique constellation of milky speckles over solid interiors.

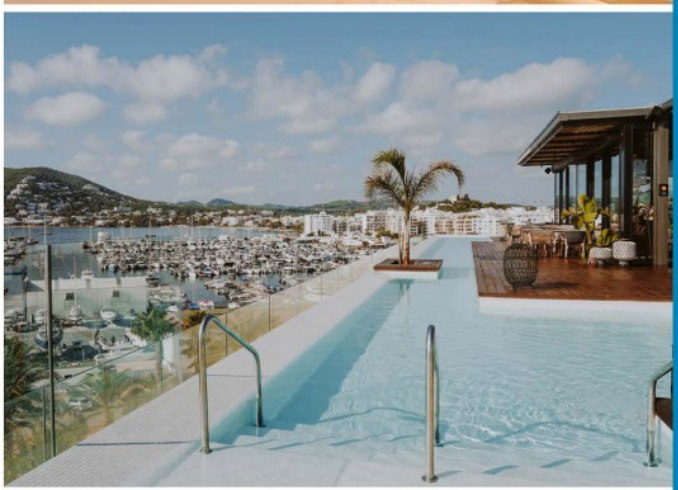
Ibiza Sea Dinnerware, de Casafina, 17,50€ cada plato. Ibiza Sea Dinnerware, from Casafina, 17,50€ each plate.

LUJO 360º

Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel es el refugio de ecolujo donde la alta gastronomía, el entorno y el cuidado de cada detalle se unen para ofrecer la mejor experiencia.



No es raro que el compromiso con la sostenibilidad con el que se trabaja en Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel haya llevado a este lugar a ser reconocido por sus valores medioambientales con el certificado ecológico Ecostars. Pero más allá de reconocimientos, la verdadera motivación de este oasis es el bienestar de sus clientes. Inspirado en la filosofía Feng Shui, Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel ha eliminado por completo los productos de un solo uso y ofrece experiencias inolvidables atendiendo todos los ámbitos: mímate con los tratamientos más exclusivos del Revival Spa by Clarins; celebra tus momentos especiales con la mejor panorámica 360 grados y deja tiempo para la gastronomía de primer nivel que ofrece Maymanta, el restaurante capitaneado por el chef Omar Malpartida que trae a la mesa de Ibiza todo el sabor de Perú. Y si prefieres la gastronomía local, en Alabastro encontrarás una carta mediterránea con productos km0.



Bienestar, descanso, gastronomía, eventos... Puedes encontrarlo todo en Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel.

Wellness, relaxation, gastronomy, events... You can find it all at Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel.

360º LUXURY

AGUAS DE IBIZA GRAND LUXE HOTEL IS A LUXURIOUS ECO-REFUGE WHERE HIGH GASTRONOMY, THE NATURAL ENVIRONMENT AND ATTENTION TO EVERY DETAIL COMBINE TO OFFER THE BEST POSSIBLE EXPERIENCE.

It's not surprising that Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel's commitment to ecology has led to its values being recognized with an Ecostars Sustainability Certification. Beyond public recognition, the real raison d'etre of this oasis is the well-being of its guests. Inspired by the philosophy of Feng Shui, Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel has completely eliminated single-use products and is offering all kinds of unforgettable experiences: Pamper yourself with exclusive treatments at the Revival Spa by Clarins, celebrate special moments with a 360o view, and leave time for the first class menu at Maymanta, Chef Omar Malpartida's restaurant that brings all the flavors of Peru to the Ibizan table. And if you prefer local cuisine, at Alabastro you'll find a Mediterranean menu made from local products.

Fotografiamos a Vicent Marí en Sa Cova de ses Porcelanes el martes 11 de junio.

We photographed Marí in Sa Cova de ses Porcelanes on Tuesday, June 11th.

VICENT MARÍ

PRESIDENTE DEL CONSELL INSULAR DE EIVISSA / PRESIDENT OF CONSELL INSULAR DE EIVISSA

"He escogido la zona de **Sa Cova de ses Porcelanes**, en Santa Eulària, porque aquí aprendí a nadar y a pescar junto a mi abuelo, especialmente pescado de roca. Una época que recuerdo con gran cariño. Además, es una zona llena de leyenda: aquí estaba s'Església Vella, la que se dice fue la primera de Santa Eulària, ubicada cerca del acantilado, y posible origen de sus fiestas de mayo".

"I have chosen the area of **Sa Cova de ses Porcelanes**, in Santa Eulària, because here I learned to swim and fish with my grandfather, especially rockfish. It's a time I remember with great affection. In addition, it's an area of legend: the 'Església Vella by the overlook was said to have been Santa Eulària's first church and the possible origin of its May festivities".

FOTOGRAFÍA: VALENTINE RICCARDI.

UN REFUGIO GASTRONÓMICO

Acercarse a Sant Ferran es hacerlo a **casanatalia**, un restaurante íntimo en el que saborear el verano y deliciosas recetas mediterráneas y catalanas.

Los lugares son el reflejo de quienes los habitan. Por eso este refugio de la isla de Formentera es luz, es elegancia, es desenfado, calidad y el restaurante al que siempre se quiere volver. Los responsables: Carles Abellán, quien desde la cocina seduce con los sabores del mediterráneo reinterpretados con su toque personal; y Natalia Juan, que dirige el local y selecciona las referencias que visten una bodega bien surtida –ya son más de 700 etiquetas–. Ellos forman el tándem perfecto que recibe con una sonrisa, prepara la mesa y satisface apetitos con una carta llena de opciones de picoteo, entrantes y platos tradicionales revisados. Siempre hay producto local y una buena relación calidad-precio. Una experiencia que es aún más mágica al impregnarse del alma y la filosofía de vida de Formentera, para disfrutar sin preocupaciones y sintiendo el verdadero significado de la palabra 'casa'. La diversión tiene también su lugar y para comprobarlo solo hay que bajar unos pocos escalones hasta el Charly's Club. Aquí, en este paraíso del ocio nocturno, manda la música de los 70 a los 90.

Los platos y su espacio cálido hacen de casanatalia el sitio al que volver siempre.

The menu and warm vibe make casanatalia a place you always want to revisit.

A GASTRONOMIC REFUGE

TO COME SANT FERRAN IS TO VISIT CASANATALIA, AN INTIMATE RESTAURANT WHEREIN TO SAVOR THE SUMMER SEASON, AS WELL AS DELICIOUS MEDITERRANEAN AND CATALONIAN RECIPES.

Places reflect their inhabitants. That's why this refuge on the island of Formentera represents light, elegance, casualness, and quality... the restaurant you always want to return to. In charge here: Carles Abellán, whose kitchen seduces with Mediterranean flavors inflected with his personal touch; and Natalia Juan, who manages the restaurant and makes the key choices that define a well-stocked wine cellar. (There are currently more than 700 labels.) This perfect tandem welcomes with a smile, sets the table and satisfies appetites with a full menu of snack options, starters and reimagined traditional dishes. Local produce sourcing and good value are always present. Imbued with the soul and philosophy of Formenteran life, this magical experience allows for a carefree and true experience of the word "home." A bit of nightlife paradise is only a few steps away at Charly's Club, where music from the 70's to the 90's rules.

Rafael Triguero posó para *Tapas* el 7 de junio

Rafael Triguero posed for Tapas June 7th..

RAFAEL TRIGUERO

ALCALDE DE EIVISSA / MAYOR OF IBIZA

"La **playa de Talamanca** es uno de mis muchos rincones favoritos de la ciudad. Es una playa maravillosa, que ahora estamos trabajando en preservar más, con praderas de posidonia y con una variada oferta gastronómica que ofrece un remanso de paz en plena ciudad. Tanto para venir a la playa, a hacer un poco de deporte o a disfrutar de unas tapas o un desayuno, es un imprescindible de nuestra ciudad".

"Talamanca beach is one of my many favorite corners of the city. It is a wonderful beach, which we are now working to preserve more, with Posidonia meadows and a varied gastronomic offer that offers a haven of peace in the heart of the city. Whether you want to come to the beach, do some sports or enjoy some tapas or breakfast, it is a must in our city".

FOTOGRAFÍA: VALENTINE RICCARDI.

LA CASA DE LOS DE CASA

CBbC Marina Sta Eulalia abre todos los días ofreciendo de lunes a viernes un menú de mediodía en un entorno impresionante.

CBbC apuesta por el mejor producto local acompañado de una carta de cócteles junto al mar.

CBbC stakes its claim on the best local food sourcing, accompanied by a seaside cocktail menu.

"Think local, act global". Esta es la filosofía del restaurante CBbC Marina Sta Eulalia. Una filosofía que, lejos de quedar solo en un claim, tiene una traducción real y sólida en esta casa: la apuesta por el producto local, utilizar el entorno como un gran escaparate para el comensal y ofrecer de lunes a viernes un menú de mediodía pensado tanto para la comunidad de la isla, como para quienes nos visitan.

Además del menú de mediodía, las opciones de carta están también basadas en el producto ibicenco llevado a la cocina creativa y de mercado. No te pierdas el arroz con chuletón de vaca frisona o cualquiera de sus cortes de carne hechos al Josper. Y como en un entorno así el producto del mar no puede faltar, las ostras, los pescados y las piezas de sushi son unos de los protagonistas inconfundibles de la mesa. Una propuesta y un espacio que invitan a alargar la sobremesa en su zona *chill out*, ver el atardecer y asistir a alguna de las sesiones de música en directo y DJ que organizan regularmente. Todo ello con una variedad de cócteles que harán de estos atardeceres uno de los mejores momentos del año.

THE HOME OF LOCAL REGULARS

CBbC MARINA STA EULALIA IS OPEN EVERY DAY, AND OFFERS A WEEKDAY LUNCH MENU IN A STUNNING SETTING.

"Think local, act global." This is the philosophy of CBbC Marina Sta Eulalia restaurant. Far more than being just a claim, this philosophy translates into a concrete commitment to things like using local produce, showcasing the environment in the dining experience, and offering a weekday lunch menu designed as much for locals as for visitors.

Beyond lunch offerings, the overall menu focuses on Ibizan sourcing for food made in a creative and market-forward way. Don't miss the Frisian cattle steak with rice, or any of their cuts of meat made over the Josper grill. And in a place like this the seafood always hits: oysters, fish and sushi are the stars of the show. The overall concept and space will entice you to continue your after-dinner conversation in the chill-out area, where you can watch the sunset and enjoy live music or one of the regularly organized DJ sessions. Pair all of this with one of a wide variety of cocktails and make your evening one of the best of the year.

Carmen Ferrer estuvo con *Tapas* el 14 de junio.

Carmen Ferrer was with Tapas on June 14th.

CARMEN FERRER

ALCALDESA DE SANTA EULÀRIA DES RIUS / MAYOR OF SANTA EULÀRIA DES RIUS

"**Es Canar** me remite a una infancia muy feliz y su muelle es el punto emblemático de una población con una parte turística y cosmopolita, y otra de comunidad residente, de pueblo. Además, tiene unas vistas magníficas de la bahía y un sabor marinero que remite a nuestra tradición, a nuestras raíces".

"Es Canar reminds me of a very happy childhood. Its pier is the focal point of the cosmopolitan tourist population, and also of the resident community in the village. In addition, it has magnificent views of the bay and a seafaring flavor that reflects our traditions and roots".

FOTOGRAFÍA: VALENTINE RICCARDI.

¿DE QUÉ COLOR ES TU VERANO?

Frutos Secos Ibiza sigue ampliando su catálogo y esta vez lo hace con la nueva línea Oh My Sweets! que promete acompañarte en el trabajo o en la playa.

Esta empresa familiar con casi medio siglo de historia lanza una pregunta: ¿De qué color es tu verano? La respuesta variará en función del gusto dulce de cada uno que determinará su Oh My Sweets! favorito, el último lanzamiento de Frutos Secos Ibiza: Moras, Mix Dulce (plátanos, nubes, fresas), Fruta Italiana, Regaliz, Mix Vegano y Ositos. Y es que cada uno de ellos se presenta en una original bolsa de color rojo, azul, amarillo, verde, rosa o naranja, que conserva el producto y lo protege durante el viaje. Aunque cada uno tiene unos matices diferentes, el punto de unión entre todos es la calidad de los ingredientes con los que se elaboran. Además, en esta ocasión se han actualizado algunas fórmulas para que el resultado se adapte al gusto del consumidor. A la venta en las principales tiendas gourmet y en los aeropuertos de España, la nueva línea de dulces premium se vende también en formato barrita to go para que cuando el antojo llame, se pueda satisfacer, ya sea en el trabajo, en el autobús, en la playa o en mitad de un viaje. Y es que en Frutos Secos de Ibiza siempre están buscando la forma de trasladar la esencia ibicenca al formato snack, como muestran sus más de 500 referencias dulces y saladas entre las que destacan las patatas Sal de Ibiza o el sirope ecológico de algarroba.

Oh my Sweets! está a la venta en las principales tiendas gourmet y en los aeropuertos de España.

Oh my Sweets! is for sale in main gourmet stores and in airports in Spain.

WHAT COLOUR IS YOUR SUMMER?

FRUTOS SECOS IBIZA CONTINUES TO EXPAND ITS CATALOG AND THIS TIME IT DOES SO WITH THE NEW LINE OH MY SWEETS!, TO ACCOMPANY YOU AT WORK OR ON THE BEACH.

This family business with almost half a century of history asks a question: What color is your summer? The answer will vary depending on each person's sweet taste, which will determine their Oh My Sweets! favorite, the latest launch from Frutos Secos Ibiza: Blackberries, Sweet Mix (bananas, marshmallows, strawberries), Italian Fruit, Licorice, Vegan Mix and Bears. And each one of them is presented in an original red, blue, yellow, green, pink or orange bag, which preserves the product and protects it during the trip. Although each one has different nuances, the common point between all of them is the quality of the ingredients with which they are made. Furthermore, on this occasion some formulas have been updated so that the result adapts to the consumer's taste. On sale in the main gourmet stores and in airports in Spain, the new line of premium sweets is also sold in a to go bar format so that when the craving calls, it can be satisfied, whether at work, on the bus, on the beach or in the middle of a trip. And at Frutos Secos de Ibiza they are always looking for a way to transfer the Ibizan essence to the snack format, as shown by their more than 500 sweet and savory references, among which the Sal de Ibiza potatoes or the organic carob syrup stand out.

Vicent Roig nos descubrió la plaza de la Iglesia de Sant Jordi el 12 de junio.

Vicent Roig showed us the Plaza de la Iglesia de Sant Jordi on June 12.

VICENT ROIG

ALCALDE DE SANT JOSEP DE SA TALAIA / MAYOR OF SANT JOSEP DE SA TALAIA

"**La plaza de la Iglesia de Sant Jordi** es el corazón del pueblo. El principal punto de reunión en los acontecimientos más especiales es, a su vez, un rincón muy especial para mí; desde mi infancia, hasta el día de hoy. La mayor parte de los momentos más relevantes de mi vida y de mi trayectoria tienen su origen aquí mismo".

"**The Plaza de la Iglesia de Sant Jordi** is the heart of the town. The main meeting point for the most special events is, in turn, a very special corner for me; from my childhood, until today. Most of the most relevant moments of my life and my career has its origin right here".

FOTOGRAFÍA: VALENTINE RICCARDI.

MESTIZAJE EN EL MEDITERRÁNEO

El chef Alberto Bermejo vuelve a la carga con su "cocina de mundo" en **Humo**, la propuesta gastronómica más exótica de Nativo.

El Mediterráneo siempre ha sido cuna de mestizaje. Esta vez, vuelve a ser el punto de encuentro cultural en el restaurante Humo, de Nativo Hotel Ibiza, donde el chef Alberto Bermejo propone un retorno a la cocina ancestral con productos locales y toques exóticos. En un ambiente cálido y desenfadado, con decoración inspirada en la naturaleza, podemos disfrutar de las creaciones originales que el chef Omar Malpartida introdujo en su apertura el año pasado, junto a las incorporadas esta temporada por Bermejo. Humo rinde homenaje a las carnes como la tira de costillar de cerdo con salsa barbacoa de albaricoques ibicencos, el magret de pato soasado con curry rojo y chutney de naranja y boniato rojo. Las carnes maduradas 21 días son un *must* junto a la selección de pescados enteros, mariscos, crustáceos y bivalvos, entre los que destacan los mejillones ahumados con jugo de coco o el espeto de emperador. Una experiencia que se complementa con la coctelería de Mario González.

Humo rinde culto al sabor ancestral de las parrillas y los toques exóticos.

At the grill Humo pays homage to ancestral flavors with exotic touches.

CULTURAL FUSION IN THE MEDITERRANEAN

CHEF ALBERTO BERMEJO IS BACK WITH HIS "WORLD CUISINE" AT HUMO, NATIVO'S MOST EXOTIC CULINARY GAMBIT.

The Mediterranean has always been a cradle for the fusion of peoples. And it remains a cultural nexus at Nativo Hotel Ibiza's Humo restaurant, where chef Alberto Bermejo revives ancestral cuisines using local sourcing and exotic touches. In a warm, inviting atmosphere with nature-inspired décor we enjoy the original dishes Chef Omar Malpartida introduced at last year's opening, along with new dishes from Bermejo this season. Humo pays homage to meats such as the pork ribeye strip with Ibizan apricot barbecue sauce, and the duck magret with red curry and orange and red sweet potato chutney. The 21-day aged meats are a must, together with the selection of whole fish, seafood, crustaceans and bivalves, among which the smoked mussels with coconut juice and the outstanding swordfish skewers. The experience is complemented by Mario González's cocktails.

Estuvimos con Marcos Serra en Cala Salada el 11 de junio.

We were with Marcos Serra in Cala Salada on the 11th of June.

MARCOS SERRA

ALCALDE DE SANT ANTONI DE PORTMANY / MAYOR OF SANT ANTONI DE PORTMANY

"Si tuviera que escoger un rincón sería la playa de **Cala Salada**, el tramo de casetas de pescador conocido como ses Coves de sa penya Roja. Este paraje forma parte de los recuerdos de mi infancia: aquí descubrí el mar y aprendí a nadar. Todos los domingos iba con la familia a disfrutar de esta cala, mi padre salía a pescar con la barca y mi madre cocinaba una paella que compartíamos con primos, amigos y vecinos.

I choose **Cala Salada** beach, the stretch of fisherman's huts known as ses Coves de sa penya Roja. This place is part of my childhood memories: here I discovered the sea and learned to swim. Every Sunday I went with the family to enjoy this cove, my father went fishing in the boat and my mother cooked a paella that we shared with cousins and friends.

FOTOGRAFÍA: VALENTINE RICCARDI.

LA ESENCIA DE IBIZA

La slow life es más slow que nunca en **Hacienda Na Xamena**. Donde todo se tinta de azul, blanco y verde en una fusión absoluta con la naturaleza.

Hacienda de Na Xamena es un espectáculo en sí mismo regentado por la familia fundadora.

Hacienda de Na Xamena is a landmark of design, still run by the original family owners.

Hacienda Na Xamena es, sin duda, una joya arquitectónica con la naturaleza como única vecina y protagonista absoluta de la estancia que sorprende cada año con nuevas experiencias. Este hotel continúa sumando huéspedes fieles ya que sigue siendo uno de los pocos establecimientos de Ibiza que conserva, después de 50 años, su esencia al mantenerse la dirección en manos de la familia Lipszyc. La Hacienda Na Xamena es mucho más que un hotel, uno puede relajarse en el Spa La Posidonia y disfrutar de un tratamiento único, o de Las Cascadas Suspendidas al pie del acantilado, darse un paseo por el huerto en el que crecen sus hierbas y verduras ecológicas y por La Finca para conocer la Vida Antigua de Ibiza, o cenar a vista de pájaro desde uno de sus Nidos gastronómicos del Restaurante Edén, que son inéditos en nuestro país. Dispuestos en la azotea, desde allí uno siente que se eleva entre el cielo y el mar, mientras saborea un menú degustación que es un festival de productos de kilómetro cero. Cada detalle de este hotel ha sido diseñado para crear una continuidad entre la naturaleza y el interior, como los suelos de Mar de Plata, un gris metálico que crea un diálogo entre la habitación y el mar. Con 77 habitaciones y suites, todas con vistas al Mediterráneo, cada elemento está pensado para ofrecer una experiencia única.

THE ESSENCE OF IBIZA

THE SLOW LIFE IS SLOWER THAN EVER AT HACIENDA NA XAMENA, WHERE EVERYTHING IS BLUE, WHITE AND GREEN, IN ABSOLUTE FUSION WITH NATURE.

Hacienda Na Xamena is, without a doubt, an architectural jewel. Nature is the main character in each adventure there, and there are many new surprises each year. In the hands of the Lipszyc family, who have continued to grow the numbers of loyal visitors, this hotel remains one of the few Ibizan establishments that conserves its essence after 50 years. Indeed, it is much more than a hotel: One can get a treatment in the La Posidonia Spa, relax the foot of the Cascadas Suspendidas [“suspended waterfalls”], take a stroll through the garden where herbs and organic vegetables are grown, go to La Finca to learn about ancient life in Ibiza, or dine with a bird’s eye view... Eden Restaurant’s “nests” are novel design in this country. From the rooftop you feel like you’re soaring between the sky and the sea, while at the same time you savor a tasting menu of hyperlocal foods. Every detail of this hotel has been designed to create continuity between nature and interior design, such as the metallic gray Mar de Plata floors that dialogue with the sea. With 77 rooms and suites, all with views of the Mediterranean, every element is designed to offer a unique experience.

Tania Marí nos llevó a Cala Xarraca el 6 de junio.

Tania Marí took us to Cala Xarraca on June 6th.

TANIA MARÍ

ALCALDESA DE SANT JOAN DE LABRITJA / MAYOR OF SANT JOAN DE LABRITJA

"Me siento afortunada de poder disfrutar cada día de la belleza de este rincón de la costa de Sant Joan. La estampa que conforma la bahía de **Cala Xarraca**, me reconforta y me transmite una sensación de paz, de estar en casa. Todos los días de camino al trabajo o cuando regreso de un duro día, contemplar esta imagen de naturaleza en estado puro, me serena y me devuelve la calma".

"I feel fortunate to be able to enjoy the beauty of this section of Sant Joan's coast every day. The image of Cala Xarraca Bay comforts me and gives me a sense of peace, of being at home. Every day on the way to work or returning from a hard day, contemplating nature's image in its purest state serenades me and brings me back to calm".

FOTOGRAFÍA: VALENTINE RICCARDI.

BELLEZA EN EL PAISAJE Y EN EL PLATO

El último Honda CR-V combina diseño, tecnología avanzada de serie y una motorización potente que inspira a ser mejores y a llegar más lejos.

Carlos Arias, con el Honda CR-V, ante la puerta de su restaurante Emma.

Carlos Arias saber que para llegar donde quiere hay que trabajar duro y tener claro el camino.

Kant definía lo bello como algo que agrada y lo sublime como algo que te mueve. Y es que la estética y el diseño llegan para conectar con la sensibilidad y elevar la vida cotidiana –lo que se entiende como la belleza en el uso–. Ese cuidado de las formas y esa búsqueda de la belleza es la que está presente cada día en el restaurante Emma (Suances, Cantabria) y que se siente desde el momento en el que se entra en una sala con amplios ventanales que miran al mar. Carlos Arias, el chef del que fue la T de Oro de Cantabria en la última edición de la Guía Tapas, afirma que llevaba muchos años enamorado de este local y que, cuando surgió la oportunidad, no lo dudó ni un momento; "no entendía cómo nadie veía lo mágico del emplazamiento", reconoce.

Esta importancia de la presentación y del cuidado de la estética es también una característica fundamental del último CR-V de Honda, el emblemático modelo de la casa japonesa. En su sexta generación, que llega en una versión más premium, se presenta con una amplitud líder en su clase, y destaca por el confort, el refinamiento y los sistemas de seguridad más avanzados de serie. Pero este modelo, como ocurre con toda creación, nació de una idea; y en el caso de los platos que salen de la cocina de Emma sucede lo mismo. Carlos reconoce que lo que le inspira a la hora de crear son las vivencias, algo que luego plasma de forma sencilla. Por este motivo le gusta utilizar pocos ingredientes buscando el sentido entre ellos para así sorprender al comensal.

Pero, como una idea no es realizable si no se adapta al mundo, tanto en Emma como en Honda el ensayo-error son fundamentales. Así, Arias puede tardar un día como mes y medio en considerar que un plato está listo para llegar a la mesa. Y, antes de esto, hay muchas cazuelas y platos sucios, dudas, fallos en texturas o falta de aplicación en el servicio en mesa. Pero, cuando es el momento, lo es de verdad. "Tú tienes unas expectativas y hasta que no las alcanzas, no paras", reconoce el chef. Por eso en este trabajo es fundamental la perseverancia. Hay que hacer para que las cosas lleguen, "los reconocimientos no existen sin trabajo duro, esfuerzo y sacrificio", reconoce Carlos.

EN ESTE TRABAJO ES FUNDAMENTAL PERSEVERAR

Estos valores son los que tienen presentes los ingenieros de Honda a la hora de desarrollar híbridos tan avanzados como el Honda CR-V, referente por su exclusiva tecnología Full Hybrid e:HEV autorrecargable y Plug-in Hybrid que combina una estimulante conducción deportiva y eficiencia extraordinaria con el equipamiento más avanzado de serie. Lo que hace de este coche el ideal para llegar adonde se quiera, disfrutando al máximo de una conducción potente, dinámica y de total disfrute.

La ubicación del restaurante Emma es perfecta para probar esto, ya que este modelo te lleva de forma fácil hasta el espectacular mirador en lo alto de Suances. Un lugar que a Carlos le inspira como ningún otro: "Este sitio me permite poder disfrutar del mar todos los días a todas horas –lo ven también desde la cocina–, poder ver el sol, los campos verdes, la ría bajar, las tormentas y las olas... Me da paz mental". Un paz que Carlos reconoce que siente también dentro del CR-V y que le lleva hasta el mejor destino.

ALEGRÍA PARA LOS SENTIDOS

El espectáculo paisajístico del **Hostal La Torre** viene acompañado de un festival gastronómico de puro producto.

Cuando uno llega al Hostal La Torre siente que el mundo se ha detenido, porque todo es horizonte, inmensidad y belleza. Situado en lo alto de un acantilado, en Cap Negret, este establecimiento emblemático se ha convertido en un imprescindible para vivir la despedida al sol. Y es que, con la isla de Sa Conillera como telón de fondo, se observa desde primera línea cómo el mar es la mejor cama en la que encontrar el reposo tras un día más en el mundo. Una vivencia que se impregna de gratitud y que se eleva aún más disfrutando de una oferta gastronómica a la altura –y nunca mejor dicho–.

El restaurante de Hostal La Torre es para todos y todo momento porque cuenta con tres espacios diferenciados (terraza principal, parte cubierta y mirador) y tiene un servicio ininterrumpido de 8h a 23h. Entre anécdotas, risas o silencios, al amparo del rugido del mar o de la mejor música, lo que se saborea es producto local de primera calidad como la ensalada de burrata y calabaza, el pulpo al grill, el salmón asado o una jugosa hamburguesa. Destaca su extensa carta de vinos y los cócteles, que son la gloria de una tarde de verano cualquiera. Y tan importante es despedir al sol, como saludarlo. Para empezar el día, nada como su desayuno a base de huevos revueltos, tostadas, pancakes y zumos naturales.

El Hostal La Torre es para todos y todo momento.

Hostal La Torre is open to all throughout the day.

A JOY FOR THE SENSES

THE SCENIC PANORAMA AT HOSTAL LA TORRE COMES ACCOMPANIED BY A CREATIVE CULINARY FESTIVAL.

On arriving at Hostal La Torre you may feel that the world has stopped, and that all that lies before you is the horizon, immense and beautiful. Located on the top of a cliff, in Cap Negret, this emblematic establishment has become an essential spot for bidding adieu to the sun at the end of the day. With the island of Sa Conillera as a backdrop, you see from up close the great bed of the ocean, a place of rest at the end of another day on Earth. It's an experience imbued with gratitude and elevated by a top culinary offering. Hostal La Torre's restaurant is open to all throughout the day in three different areas (the main terrace, the covered dining area and the overlook), and has uninterrupted service from 8am to 11pm. In between storytelling, laughter and silence, surrounded by music or the gentle roar of the waves, one tastes top quality local dishes such as burrata and pumpkin salad, grilled octopus, grilled salmon and juicy hamburgers. The extensive wine and cocktail list stand out as the glory of any summer afternoon. Of course, it is just as important to greet the new day as it is to bid farewell to the old one. To start the day, there's nothing like breakfast with scrambled eggs, toast, pancakes and fresh juices.

snacks

Tapas

Surtido de Snacks de Bienvenida
(Alga Nori en Tempura, Cacahuetes con Wasabi,
Almendras Saladas Tostadas...)

Aperitivos Fríos

Gilda de Bacalao con Pimientos Asados
Berenjena Asada y Laqueada con Royale de Parmesano
Tosta de Anguila Ahumada con Crème Fraîche
Neem de Lechuga con Steak Tartar y Alcaparra Frita
Caballa Laqueada con Yogur y Crujiente de Brócoli

Aperitivos Calientes

Mini Croquetas de Cecina y Puerro
Tosta de Setas Temporada con Comté y Yema de Huevo
Mini Brioche de "Cochinita Pibil"
Arroz Negro de Sepia con Alioli De Azafrán
Brocheta de Rossini de Ternera

Postres

Mini Pavlova de Frutos Rojos
Mini Profiteroles de Cremoso de Chocolate y de Mascarpone y Vainilla
Pastel de Limón Quemado
Cheesecake y Frutos Rojos

Bebidas

Azpilicueta Instinto 2020
Azpilicueta Colección Privada Blanco 2022

Azpilicueta

Los invitados pudieron brindar con Azpilicueta mientras disfrutaban de un variado cóctel.

Guests were able to toast with Azpilicueta wine while enjoying a varied cocktail.

Tapas ha lanzado la primera edición de su guía enológica **365 vinos para brindar todo el año**, y lo celebramos por todo lo alto el pasado 10 de junio en el hotel Santo Mauro, en una gala en la que se entregaron las **T del Vino** a la mejor referencia de cada comunidad, escogida por destacados sumilleres.

Tapas has launched the first edition of its oenological guide **365 vinos para brindar todo el año** and we celebrated it in style on June 10 at the Santo Mauro hotel, in a gala in which the **T of Wine** were awarded to the best reference of each community, chosen by outstanding sommeliers.

ALEGRÍA A LA COMIDA Y PAZ EN EL ESPÍRITU

Familia **Marí Mayans** está de enhorabuena porque suma dos nuevas propuestas que concentran el sabor del campo pitiuso.

Los productos de Familia Marí Mayans rinden homenaje a los sabores de Ibiza.
Familia Marí Mayans products pay tribute to the flavors of Ibiza.

Crear despensa –o bodega– es maravilloso y la mejor forma de tener siempre a mano lo que la necesidad y el antojo reclaman. De eso se encarga Familia Marí Mayans que lleva ya desde 1880 dando forma a un amplio catálogo de licores y espirituosos que encarnan la esencia de Ibiza. Por eso no hay casa de ibicenco (nativo o adoptado) que no tenga por lo menos una de sus míticas referencias: los licores de Hierbas Ibicencas, Frigola y Palo; las ginebras premium IBZ; o TeqMex ®, un tequila reposado elaborado con agave azul de Jalisco. Pues bien, como la cosa va de crear despensa y de ampliar la familia, la de Marí Mayans está de enhorabuena porque incorpora ahora dos nuevos miembros. Por un lado, está la sal ANaCleta, exclusiva y 100% natural que, al tener un sabor intenso, permite un uso controlado que favorece la alimentación saludable. Además, con ella y a través de su nombre, se rinde homenaje a las mujeres del campo ibicenco. La segunda incorporación es Ibizen Infusiones, elaboradas con plantas aromáticas locales que son las mismas que Familia Marí Mayans lleva utilizando en la creación de sus destilados desde sus comienzos hace más de 130 años. Concebidas para transmitir a quien las consuma toda la paz de las Pitiusas, estas pirámides monodosis se encuentran en tres variedades: Hierbaluisa, Manzanilla o Flor de Frígola, con tomillo y corteza de naranja.

JOY IN FOOD AND PEACE IN THE SPIRIT

FAMILIA MARÍ MAYANS IS TO BE CONGRATULATED FOR TWO NEW BUSINESSES THAT DISTILL THE FLAVOR OF THE PITYUSIC ISLANDS' COUNTRYSIDE.

To curate a liquor cellar -or a bodega- is a marvelous thing, and it's the best way to be assured of having both one's needs and cravings at hand. That's what Familia Marí Mayans has been doing since 1880, stocking a wide range of liqueurs and spirits that embody the essence of Ibiza. That's why no Ibizan (native or immigrant) doesn't keep their home stocked with their labels, like Hierbas Ibicencas, Frigola and Palo liqueurs, IBZ premium gins, or TeqMex ®, a reposado tequila made with blue agave from Jalisco. Familia Marí Mayans is always growing the family, which is a good thing now that there are two new additions to the collection: First we have ANaCleta salt, exclusive and 100% natural, with an intense flavor that favors modest portions and healthy consumption, and a name that pays homage to the women of the Ibizan countryside. Then there's Ibizen Infusions, made with local aromatic plants the Familia Marí Mayans has used in its liquors for 130 years. Made to pass peace of the Pityusic Islands to each drinker, these single-serving pyramid-shaped bottles are available in three varieties: Hierbaluisa [lemon verbena], Manzanilla [chamomile] and Flor de Frígola [with thyme and orange peel.

Adrián Rodríguez posó para *Tapas* en Can Jordi Blues Station el 5 de junio.

Adrian Rodriguez posed for Tapas at Can Jordi Blues Station on June 5th.

EL HOMBRE DE "LA OTRA" IBIZA MUSICAL

Adrián Rodríguez es uno de los promotores más interesantes de Ibiza, que está recuperando la esencia de lo que puede ser la isla durante todo el año.

No se lo han puesto fácil a Adrián Rodríguez (Ibiza, 1988), y afirma que muchas veces ha tenido que bajar el ego al suelo, porque programar algo diferente en la isla y hacerlo durar en el tiempo, es tarea complicada. Es el creador del festival SDL Ibiza (Sueños de Libertad) y con sus propuestas ha complementado esa escena que dominan la electrónica y los DJ's venidos de todas partes del mundo, sumando y haciéndola más extensa, tanto en tipos de música, como en momentos en los que disfrutarla. Es un defensor de que las cosas puede hacerse de otra forma. "Me llena traer bandas emergentes y alguna más potente cuando se puede, pero sobre todo, que la ciudad genere tanto a nivel económico como cultural." Por su festival han pasado artistas de la talla de Leiva, Amaral y Orishas, "que vinieron en el 2018, el año que más éxito tuvo el festival". ¿Lo próximo? Llegará en septiembre con "un evento del que llevo detrás muchos años, The Rocky Desert, con la marca de SDL y música electrónica en una cantera." Ibiza tiene carrete para tiempo y suena de maravilla.

TEXTO: MACARENA ESCRIVÁ. FOTO: TONI ESCOBAR.

THE MAN FROM THE "OTHER" MUSICAL IBIZA

Adrián Rodríguez is one of the most interesting promoters in Ibiza, who keeps the island's essence alive all year round.

It has not been easy for Adrian Rodriguez (Ibiza, 1988), and he says he's often had to keep his ego in check. Making something new and different on the island and having it last over time are complicated tasks. He is the creator of the SDL Ibiza [Dreams of Freedom festival], which complements the international DJ scene by making it broader, both in musical genre and setting. He is an advocate that things can be done differently. "It's fulfilling to me to showcase emerging bands (and some more established bands when I can) but mostly bands that were nurtured both economically and creatively by the city." Artists of the stature of Leiva, Amaral and Orishas have played his festival. "[Orishas] came in 2018, our most successful year." Next up? September brings "something many years in the making, The Rocky Desert, an SDL electronic music event in a quarry." Ibiza is abuzz and it's sounding great.

BRASA, MAR Y ESTRELLAS

Villa Mercedes seduce por su ubicación y enamora por su compromiso con el producto local de Ibiza.

Una vuelta por el paseo marítimo de Sant Antoni de Portmany tiene el mejor colofón con una cena que termine de envolver al visitante en el espíritu de la Ibiza serena, apacible, rica y auténtica. Eso es lo que se siente en esta villa señorial de veraneo del siglo XX que hoy es Villa Mercedes. Junto al mar y rodeada de jardines vestidos por cactus, yucas, palmeras y cañas, en esta casa uno se ve envuelto en una atmósfera cosmopolita al tiempo que disfruta de la cocina a la brasa con la que los sabores naturales y auténticos se ven realzados. Bajo la filosofía 'From local market to your table' su carta se dibuja con originales bocados como las berenjenas braseadas al miso con un toque de yogur y sésamo, la lubina a la brasa, el salmón grill con arroz salteado al curry Tom Yam o el costillar de cerdo glaseado. Productos que en su mayoría son de cercanía y a los que se aplica la mínima intervención. En Villa Mercedes siempre están pasando cosas, como los aperitivos de cinco a siete de la tarde que dan la entrada al comienzo del ocaso, las cenas al aire libre con música en vivo de fondo, los cócteles de autor en su zona chill-out y los encuentros eternos que se convierten en anécdotas que recordar durante todo el año. Porque este establecimiento del Grupo Mambo es el mejor escenario para una noche ibicenca inolvidable.

El mejor escenario para una noche inolvidable en Ibiza.

The best setting for an unforgettable night in Ibiza.

HOT COALS, SEA AND STARS

VILLA MERCEDES SEDUCES WITH ITS LOCATION AND CAPTIVATES WITH ITS COMMITMENT TO LOCAL IBIZAN PRODUCTS.

A stroll along the promenade of Sant Antoni de Portmany culminates with a dinner that fills the visitor with a serene, peaceful, rich and authentic Ibizan spirit. That's what you feel in this stately twentieth century summer villa now called Villa Mercedes. Nestled by the sea and surrounded by gardens of cactus, yucca, palm trees and reeds, the house brings a cosmopolitan feel to those enjoying the fresh open-flame grilled cuisine. The farm-to-table menu boasts original bites such as miso braised eggplants with a touch of yogurt and sesame, grilled sea bass, grilled salmon with sautéed rice, Tom Yam curry and glazed pork ribs. The sourced ingredients are mostly local and are cooked minimally. There's so much to enjoy at Villa Mercedes, from 5-7pm appetizers to usher in the evening sunset, outdoor dinners with live music, signature cocktails in the chill-out zone and random encounters that turn into lasting anecdotes. This Grupo Mambo restaurant is truly the best setting for an unforgettable Ibizan night.

Prasuna Coppini nos preparó sus linguine Isla Blanca el 4 de junio.

Prasuna Coppini prepared her Isla Blanca linguine for us on June 4th.

LINGUINE ISLA BLANCA, DE LA PALOMA

En julio de 2023 estuvimos en el restaurante La Paloma con una de nuestras modas. Su fundadora, Prasuna Coppini, nos trae este año su ricetta linguine Isla Blanca.

Empezamos poniendo 400 gr. de almejas a limpiar en agua con sal. Hacer un majado con perejil, 4 dientes de ajo y 2 chiles rojos. Limpiar medio kg. de mejillones y ponerlos al fuego en una olla con 2 cucharadas de aceite, 10 tallos de perejil, 5 dientes de ajo enteros, una cucharita de pimienta y 1 vaso de vino blanco, hasta que los mejillones se abran; después, apartarlos, colar el caldo y reservar. Limpiar 12 gambas y con la cabeza hacemos un fumet. Limpiar 400 gr. de calamares, cortar en anillos y cocinarlos con 3 cucharadas de aceite y 2 de de majado de perejil, ajo y chile. Salar y reservar. En una sartén grande con aceite, saltear las almejas con 2 cucharadas del majado y un vaso de vino blanco, bajar el fuego y dejar que las almejas se abran; añadir los mejillones, los calamares, y las gambas limpias. Tras cocer los linguine en una olla con agua y sal, los pasamos a la sartén y terminamos de cocinarlos con el caldo de mejillones y el fumet. Emplatar y esparcir el perejil con el limón y un poco de aceite de oliva extra virgen. ¡Buen provecho!

LA PALOMA'S ISLA BLANCA LINGUINE

In July 2023 we were at La Paloma restaurant with one of our editions. This year its founder, Prasuna Coppini, brings us her Isla Blanca Linguine recipe.

Start by putting 400 grams of clams in salted water to clean them. Make a paste of parsley, 4 cloves of garlic and 2 red chilies. Clean half a kilogram of mussels and put them in a pot over the flame with 2 tablespoons of oil, 10 parsley stems, 5 whole garlic cloves, a teaspoon of pepper and 1 glass of white wine, cooking until the mussels open. Then put them aside, strain the broth and keep it. Clean 12 shrimp and make a stock with the heads. Clean 400 grams of squid, cut them into rings and cook them with 3 tablespoons of oil and 2 tablespoons of [a mash of] parsley, garlic and chili. Salt and set aside. In a large frying pan with oil, sauté the clams with 2 tablespoons of the sauce and a glass of white wine, lower the heat and let the clams open. Add the mussels, the squid and the cleaned shrimp. After cooking the linguine in a pot with salt and water, transfer it to the frying pan and finish cooking it with the mussel broth and the stock. Serve and sprinkle with parsley, lemon and a little extra virgin olive oil. Enjoy your meal!

TEXTO: ALBA GARCÍA. FOTO: TONI ESCOBAR.

DE LA ROTJA A LA GREIXONERA

Ubicado en una de las plazas más hermosas de las Pitiusas, **Es Xarcu Es Cubells** despliega un recetario ligado a la gastronomía local.

Parrilla, arroces, mariscos... Es Xarcu es el reflejo de la gastronomía de Ibiza.

Grill, rice dishes, seafood... Es Xarcu reflects Ibizan cuisine.

El plan de hoy comienza recorriendo las calles de Es Cubells, sin prisa, pero ansiando el destino, para llegar hasta la plaza, donde espera una mesa en Es Xarcu Es Cubells. Allí, desde su terraza, se observa la iglesia, de estilo ibicenco –radiante y protegida– que, cuando toca las campanas envuelve al espacio de una melodía mágica. Es Xarcu, conocido desde hace casi cuatro décadas, es uno de los imprescindibles cuando se quiere dar buena cuenta de los mejores mariscos y pescados frescos de la isla, que se preparan siguiendo recetas ligadas a la gastronomía local. Hay mucha parrilla que se utiliza sobre todo para asar el marisco, pero también para cocinar sus emblemáticos arroces. También hay horno y plancha donde cobran vida sus pescados; hay boquerones en vinagre, caldereta y, por supuesto, hay patatas fritas al estilo "Mariano", que son ya un emblema de esta casa. El final de tan idílica comida se traza con una greixonera ibicenca. Aunque la familia tiene otro restaurante, ubicado en la cala que le da nombre y reconocido con un sol de la Guía Repsol, esta temporada se ha volcado de lleno en este proyecto de Es Cubells. Así, Es Xarcu Es Cubells es un reducto del legado culinario de Ibiza, donde sus propietarios defienden con tesón –y pasión– la identidad de la gastronomía pitiusa. Su sello es la sencillez, la calidad y la verdadera esencia mediterránea en sus platos y trato.

FROM THE ROTJA TO THE GREIXONERA

LOCATED IN ONE OF THE MOST BEAUTIFUL SQUARES OF THE PITYUSIC ISLANDS, ES XARCU ES CUBELLS SHOWCASES A MENU LINKED TO THE LOCAL GASTRONOMY.

Today's agenda begins with a walk through the streets of Es Cubells, not with haste but with longing for our destination, a square where a table awaits at Es Xarcu Es Cubells. There, from the terrace, you can see the Ibizan-style church -radiant and protected- which, when the bells ring, envelops the space with a magical melody. Es Xarcu, well-known for almost four decades, is a must when you want a taste of the best seafood and fresh fish on the island, prepared from recipes native to the local cuisine. A large grill that is used mainly for seafood, and for Es Cubells' emblematic rice dishes. There is also an oven and griddle for fresh fish, anchovies in vinegar, caldereta [stew] and, of course, there are "Mariano" style fried potatoes, which are a calling card for this establishment. The finale for this idyllic meal is an Ibizan "greixonera" [Ibizan sponge cake]. Although the family has another Repsol Guide-starred restaurant, located in a cove from which it takes its name, this season they have been focused on Es Xarcu. It has become a landmark of Ibiza's culinary legacy, where the owners tenaciously and passionately defend the identity of Pityusic cuisine. The hallmarks are simplicity, quality and the true Mediterranean essence in both recipe and rendition.

La película reflejaba las tradiciones gastronómicas.

The film reflected gastronomic traditions.

LA GRAN PELÍCULA DE IBIZA

THE GREAT MOVIE ABOUT IBIZA

Por **Ángel Montes**

Entre 1985 y 1990 el director Barbet Schroeder rodó sus cintas más populares, desde esa aproximación al universo de Bukowski que fue *El Borracho* hasta *thrillers* como *Mujer blanca soltera busca...* o *Medidas desesperadas*. Pero muchos años antes, en 1969, el cineasta debutaba con una obra que cambió para siempre la historia de Ibiza, convirtiendo la isla en un icono hippy de la mano de la banda sonora de Pink Floyd y una evocadora fotografía de Néstor Almendros. La historia de un joven alemán y una chica francesa que se enamoran en París y ponen rumbo a la isla se convirtió en todo un éxito de taquilla en aquellos países, lo que se tradujo en un incremento considerable de turistas de ambas procedencias (si en 1961 el número de visitantes fue de 42.742, en 1970 salcanzó los 361.670). Schroeder había llegado a la isla en 1952, y allí sigue, en el límite suroeste de es Amunts, cerca del Cap Nonó.

BETWEEN 1985 AND 1990, director Barbet Schroeder made his most popular films, from that approach to Charles Bukowski's universe that was "Barfly" to thrillers like "Single White Fenale..." or "Desperate Measures". But many years before, in 1969, the filmmaker debuted with a work that forever changed the history of Ibiza, turning the island into a hippy icon thanks to the Pink Floyd soundtrack and an evocative photograph by Néstor Almendros.

The story of a German student who hitchhikes to Paris, where he meets Estelle, an American girl with whom he ends up falling in love and head to the island, became a box office success in those countries, which translated into a considerable increase in tourists from both origins (if in 1961 the number of visitors was 42,742, in 1970 it reached 361,670). Schroeder had arrived on the island in 1952, and he is still there, on the southwestern edge of es Amunts, near Cap Nonó.

ANGELS'
SHARE
by
Kilian

UNA FRAGANCIA ANGELICAL

Angel's Share es una de las propuestas de Kilian Paris dentro de la colección Liquors, con la que Kilian Henessy rinde trinbuto a sus orígenes familiares.

Aunque en las destilerías el whisky se almacene en barriles de roble perfectamente cerrados, una parte consigue escapar. Cada año, un barril pierde en torno a un 2 % de su contenido. Durante este proceso, el whisky ve reducida su intensidad, pero gana carácter y desarrolla complejos aromas. Es lo que recibe el nombre de la parte de los ángeles. En el caso del coñac más especial, los ángeles aprovechan mejor el destilado.

Kilian Hennessy, octava generación desde que Richard Hennessy fundó la más prestigiosa empresa de coñac en 1765, ha querido expresar con Angel's Share su recuerdo olfativo, de las barricas de roble de la familia empapadas en "eau-de-vie". "Liquors son mis creaciones más personales. Rinden homenaje a mi herencia francesa de hennessy", afirma el fundador de **Kilian Paris**. Para lograr esta mágica emoción, utiliza auténtica esencia de coñac en la composición. Angel's Share supone así la transcripción olfativa de más de 250 años del coñac más prestigioso. Se dice que el equivalente a 20 millones de botellas de coñac son "robadas" cada año por los ángeles durante este proceso. Así pues, Angel's Share supone traducción de la memoria olfativa de Kilian Hennessy de las barricas de roble familiares empapadas de aguardiente destino.

A FRAGRANCE ANGELIC

ANGEL'S SHARE IS ONE OF KILIAN PARIS' PROPOSALS WITHIN THE LIQUORS COLLECTION, WITH WHICH KILIAN HENESSY PAYS TRIBUTE TO HIS FAMILY ORIGINS.

Although whiskey is stored in perfectly closed oak barrels in distilleries, some manages to escape. Every year, a barrel loses around 2% of its contents. During this process, the whiskey's intensity is reduced, but it gains character and develops complex aromas. This is what is called "angels' share". In the case of the most special cognac, the angels make better use of the distillate.

Kilian Hennessy, eighth generation since Richard Hennessy founded the most prestigious cognac company in 1765, wanted to express with Angel's Share the olfactory memory of him, of the family's oak barrels soaked in "eau-de-vie". "Liquors are my most personal creations. They pay homage to my French Hennessy heritage," says the founder of Kilian Paris. To achieve this magical emotion, I use authentic cognac essence in the composition. Angel's Share thus represents the olfactory transcription of more than 250 years of the most prestigious cognac. It is said that the equivalent of 20 million bottles of cognac are "stolen" each year by angels during this process. Thus, Angel's Share represents a translation of Kilian Hennessy's olfactory memory of the family oak barrels soaked in brandy.

UN HOMENAJE A LA MADRE TIERRA

En **Madunia** cada plato es un fiel reflejo de la estación y de la biodiversidad de la isla.

Hay restaurante nuevo en Ibiza. Se presenta como Madunia y es un auténtico oasis enclavado en las colinas de Cap Negret (Sant Antoni de Portmany). Su arquitectura y puesta en escena impacta, con esos altos muros color terracota que se funden con el paisaje, las luces indirectas que iluminan las sombras y la música que seduce nada más llegar. En la cocina es la parrilla Josper la auténtica protagonista, donde el chef ejecutivo de Madunia, Ivan Arauz Beusink, le da a cada producto el punto que necesita. Formado en establecimientos con Estrella Michelin de los Países Bajos, Ivan quiere que en cada plato el comensal sienta la frescura de la materia prima y el sabor original de cada alimento que viene determinado por una trazabilidad bien marcada. El resultado es una propuesta de micro temporada que juega con el riesgo, el carbón y platos que se presentan sin disfraces, limpios y puros. Una filosofía de sostenibilidad en la que son imprescindibles los pescadores locales y las cooperativas agrícolas, y con la que rinden homenaje a la Mama Dunia, que es lo que significa Madre Tierra. Este lugar, que inspira las típicas fincas ibicencas, lo tiene todo para convertirse en un imprescindible dentro de la escena gastronómica de Ibiza. Desde aquí se pueden observar espectaculares atardeceres, disfrutar de una atmósfera muy especial y sentir el encanto de la noche ibicenca.

La propuesta de Madunia rinde culto a la micro temporada y a la naturaleza.

Madunia's proposal worships the micro season and nature.

A TRIBUTE TO MOTHER EARTH

IN MADUNIA EACH DISH FAITHFULLY REFLECTS THE SEASON AND THE ISLAND'S BIODIVERSITY.

There is a new restaurant in Ibiza. It's called Madunia and it's an authentic oasis nestled in the hills of Cap Negret (Sant Antoni de Portmany). With impactful architecture and design, its high terracotta-colored walls blend in with the landscape, its indirect lights illuminate the shadows, and its music seduces you as soon as you enter. In the kitchen, the Josper grill is the star of the show. There Madunia Executive Chef Ivan Arauz Beusink gives each dish the finishing touch it needs. Trained in Michelin-starred establishments in the Netherlands, Ivan seeks to conserve the fresh feel of the raw products and the original flavor of each ingredient, which is ensured by careful sourcing. The result is a micro-seasonal culinary program that takes a few risks, and makes heavy use of charcoal and clean, unadorned dishes served without disguise. The sustainability philosophy holds local fishermen and agricultural cooperatives as essential and pays homage to Mama Dunia [Mother Earth]. The setting, inspired by traditional Ibizan fincas [farm estates], has all the ingredients to become an essential part of Ibiza's food scene. Here you can see spectacular sunsets, enjoy a very special atmosphere and feel the charm of Ibizan nights.

Prepara tus mejores copas y llénalas con estos vinos de las Islas Baleares.

Get out your best glasses and fill them with these wines from the Balearic Islands.

TRAGO A TRAGO SIP BY SIP

Port de Cecili Blanc Sec

Can Viladet

Brillante, limpio y de tono ámbar, bien puede considerarse una de las joyas enológicas de la región balear. Elaborado en Pollença (Mallorca) por Can Vidalet; refleja los aires jerezanos de su creación: crianza biológica y oxidativa en botas de roble francés y encabezando hasta los 18º. Complejo, original y con un paladar es largo gracias a la marcada acidez.
32,40 euros

This bright, clean, amber-hued wine is one of the oenological jewels of the Balearic region. Produced by Can Vidalet in Pollença (Mallorca), it's produced like the sherries of Jerez, undergoing biological and oxidative aging in French oak casks, fortified to 18%. Complex and original.

Cap de Barbaria

Cap de Barbaria

2017

Estamos ante un tinto de capa alta, de color cereza, opaco, muy mediterráneo en nariz, con notas de pizarra, de fruta negra y roja y un toque especiado. Las notas de caza redondean una complejidad que nos recuerda a vinos de otras zonas productoras de la cuenca mediterránea mucho más cotizados en el mercado. En paladar resulta denso, carnoso y potente.
36,90 euros

We have here an intensely-colored cherry red opaque wine, with a Mediterranean nose and notes of slate, black and red fruit, and spice. The gamey notes accent a complexity reminiscent of wines produced in more marketed areas of the Mediterranean. On the palate it is dense, fleshy and potent.

Ibizkus tinto

Ibizkus wines

2020

Un vino 100% monastrell, fermentado en cubas abiertas haciendo bazuqueos diarios sin control de temperatura, trabajando con uvas de cinco parcelas, cada una con su marcada personalidad. Se trata de un vino ibicenco fiel a la variedad y la añada, cuya elaboración respeta el espíritu de la isla y lo traslada a la copa. Sencillo pero muy agradable.
19,50 euros

A 100% Mourvèdre wine, it is fermented in open vats with daily non-temperature-controlled punch-downs, using grapes from five different plots, each with a personality. An Ibizan wine faithful to the variety of its vintage, its elaboration reflects the spirit of the island as transferred to every glass.

Can-Rich

Bodegas Can Rich

2023

Vino ecológico de la tierra de Ibiza con una crianza en barrica de roble francés y americano. Esta añada tiene más cuerpo que la anterior, con la misma presencia de tempranillo y merlot. Es un exponente destacado de esta bodega, que lleva desde 1997 apostando por productos de la tierra con un equilibrio perfecto entre calidad y respeto al entorno.
10 euros

Organic wine from the Iberian soil, aged in French and American oak barrels. This vintage has more body than its predecessor, with the same balance of Tempranillo and Merlot. This is an outstanding offering by this winery, which since 1997 has been committed to local products.

UNA FUSIÓN QUE FUNCIONA

Acaba de cumplir seis años y es el lugar ideal para navegar entre aguas del Mediterráneo y del Pacífico. Bienvenidos a **Maymanta.**

El chef Omar Malpartida combina las recetas andinas y la tradición ibicenca.

Chef Omar Malpartida combines Andean recipes and Ibizan tradition.

A Omar Malpartida lo que le inspira es la naturaleza, ya sea en el verde como en el azul. Y es que el chef peruano ha encontrado en Ibiza el lugar ideal para llevar a cabo un proyecto que bebe de los dos territorios que forman parte de su historia y de su trayectoria profesional: Perú y las Islas Baleares. Y el lugar elegido para expresar todo esto no puede ser más espectacular, ya que la terraza de Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel en la que se ubica Maymanta cuenta con unas impresionantes vistas a la Bahía de Santa Eulària.

Así, Omar combina de forma magistral las recetas andinas con la tradición ibicenca para dar forma a su carta y, ahora también, a sus menús degustación especialmente diseñados para grupos. Una propuesta que llega renovada tras el viaje que el chef realizó en febrero por su país con la intención de inspirarse y conocer nuevos productos. Sobre la mesa se despliegan bocados frescos como el auténtico ceviche 100% peruano que se elabora con limones importados desde Perú, los anticuchos, tiraditos, picoteo nacional o tapeo criollo. Siempre sirviéndose de ingredientes frescos y sostenibles en muchos casos de kilómetro cero. Además, para continuar sumergiendo al comensal en la cultura peruana esta temporada la selección de piscos se amplía con Tacama o con Parra Centenerio en edición limitada.

A FUSION THAT WORKS

HAVING RECENTLY TURNED 6 YEARS OLD, THIS RESTAURANT IS IDEAL PLACE TO EXPERIENCE THE WATERS OF BOTH THE MEDITERRANEAN AND THE PACIFIC.

Omar Malpartida is inspired by nature, whether green or blue. This Peruvian chef has found Ibiza to be the ideal place to drink up inspiration from both his career's homelands: Peru and the Balearic Islands. And the place chosen to express this could not be more spectacular: Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel's terrace, home to Maymanta, has stunning views of the Santa Eulària Bay. Omar masterfully combines Andean recipes with Ibizan tradition to give shape to his menu (and to tasting menus specially designed for groups). The concept was refreshed with a February trip the chef made to Peru to draw inspiration from new ingredients. On the table you'll find fresh appetizers, such as authentic 100% Peruvian ceviche made with lemons imported from Peru, anticuchos [kebabs], tiraditos [citrus-cooked fish slices], Peruvian snacks and Spanish tapas. Maymanya always uses fresh and sustainable ingredients, in many cases from kilómetro cero. To further immerse the diner in Peruvian culture, this season there's a wider selection of piscos [Peruvian liquor], including limited edition Tacama and Parra Centenerio.

Andy Mckay estuvo con *Tapas* el 3 de junio en el Hotel Pikes.

Andy McKay was with Tapas on June 3rd at the Pikes Hotel.

TRES DÉCADAS DE REVOLUCIÓN EN IBIZA

Andy McKay llegó a Ibiza desde Mancheste en 1993, transformando la isla con la legendaria fiesta Manumissio e identificando su potencial antes que otros.

Andy McKay llegó a Ibiza con 23 años y el choque cultural fue más que notable: "la siesta me enfurecía", admite. "Tratábamos de imprimir carteles y las imprentas cerraban de una a cinco". En una Ibiza anterior a los teléfonos móviles, ir cada día a la playa, hablar con la gente y pegar carteles era la forma de promocionar sus eventos. Tres décadas después, su último proyecto, 528 Ibiza, es un espacio multifuncional al aire libre que ha acogido eventos como el BBC Radio 1 Dance Weekend. "Es un lugar mítico, muy ligado a los ibicencos, por eso hemos querido actualizarlo, manteniendo su esencia mientras lo empujamos hacia el futuro", dice.

Desde Manumission hasta Ibiza Rocks, Pikes y 528 Ibiza, McKay ha dejado una huella imborrable. Hoy, su compromiso por preservar lo mejor de Ibiza y usarlo como trampolín para nuevas aventuras continúa inspirando y transformando la cultura musical y turística de la isla. 30 años después de su llegada, Andy McKay mira hacia el futuro con la misma pasión que lo ha guiado hasta ahora.

THREE DECADES OF REVOLUTION IN IBIZA

Andy McKay arrived in Ibiza from Manchester in 1993, transforming the island with the legendary Manumissio party and showing his potential well before others.

Andy McKay arrived in Ibiza at the age of 23 and the culture shock was hard not to notice: "the siesta made me mad," he admits. "We were trying to print posters and the printers would close from one to five." In pre-cell phone Ibiza, going to the beach every day, talking to people and putting up posters was the way to promote his events. Three decades later, his latest pro-ject, 528 Ibiza, is a multifunctional outdoor space that has hosted events like the BBC Radio 1 Dance Weekend. "It's a mythical place, very linked to Ibizans, that's why we wanted to update it, keeping its essence while pushing it into the future," he says.

From Manumission to Ibiza Rocks, Pikes and 528 Ibiza, McKay has left an indelible mark. To-day, his commitment to preserving the best of Ibiza and using it as a springboard for new ad-ventures continues to inspire and transform the island's music and tourism culture. Thirty years after his arrival, Andy McKay looks to the future with the same passion that has guided him until now.

TEXTO: ALBA GARCÍA. FOTO: TONI ESCOBAR.

EL LADO SALVAJE DE IBIZA

Monkey Ibiza ofrece un nuevo concepto de experiencia culinaria y de entretenimiento que redefine el arte de la cena espectáculo en la isla.

Descubre el lado más salvaje de Ibiza con estas exclusivas cenas espectáculo.

Discover the wilder side of Ibiza with these exclusive dinner shows.

Monkey Ibiza ha transformado las cenas espectáculo en una experiencia inolvidable, combinando la mejor cocina fusión franco-mediterránea con el arte del entretenimiento en un solo espacio. Ubicado en la bahía de Sant Antoni de Portmany, este restaurante es conocido por sus impresionantes vistas al atardecer, su propuesta gastronómica de calidad y ambiente excepcional.

Esta temporada Monkey Ibiza brinda a sus comensales una experiencia única de jueves a sábado ofreciendo noches temáticas que no dejarán indiferente a nadie. Todos los jueves, colabora con la tienda de decoración SLUIZ para ofrecer una cena espectáculo por 85 euros por persona donde toman protagonismo los disfraces y ambientación únicos. Los viernes son para el Cabaret Sauvage dirigido por Shadia y titulado "Los siete pecados capitales". Desde las 21.30h su ambiente boho-chic sofisticado se fusiona con la naturaleza salvaje y el cabaret más auténtico y transgresor de la isla, todo un referente en la agenda semanal ibicenca. La diversión continúa los sábados con una experiencia a la carta, en un entorno lleno de entretenimiento, donde la música, el espectáculo de luces envolvente y los DJs son los protagonistas.

IBIZA'S WILD SIDE

MONKEY IBIZA REDEFINES THE ART OF DINNER SHOWS ON THE ISLAND WITH A UNIQUE CULINARY AND ENTERTAINMENT EXPERIENCE.

Monkey Ibiza has transformed its dinner shows into unforgettable experiences, bringing together the best French-Mediterranean fusion cuisine with the performing arts in a single space. Located in the Sant Antoni de Portmany Bay, this restaurant is known for its stunning sunset views, high quality culinary program and exceptional atmosphere.

This season Monkey Ibiza offers something unique: Thursday to Saturday theme nights that just cannot be ignored. Every Thursday, Monkey Ibiza collaborates with SLUIZ décor on an €85-per-person dinner show where unique costumes and ambience take center the stage. Fridays bring the Cabaret Sauvage's The Seven Deadly Sins, directed by Shadia. Starting at 9, the boho-chic sophisticated vibe heats up with a bit of wildness... It's the island's realest, most transgressive cabaret, a weekly must-do on the Ibizan entertainment calendar. The fun continues on Saturdays with an à la carte menu and a full array of entertainment, music, surround light shows and DJs.

Sarah (der.) junto a Pierre Traversier y Roze de Witte, de Los Enamorados.

Sara with Pierre Traversier and Roze de Witte, from Los Enamorados.

IBIZA COMO LIENZO

Can Garita supone todo un revulsivo para la vida cultural de Ibiza, con una propuesta artística tan disruptiva como necesaria.

¿Puede el arte instalarse en un lugar tan inesperado como una caseta de pescadores en la orilla del mar? En Ibiza, Sarah Suco Torres ha demostrado que no solo es posible, sino que puede convertirse en una auténtica atracción cultural. Nacida en Bruselas y con raíces asturianas, Sarah lanzó en 2023 su ambicioso proyecto: Can Garita. Este espacio, ubicado en una modesta caseta de pescadores en Sa Caleta, albergó la exposición *Kaleidoscopes*, del norteamericano Grason Ratowsky. "Desde la primera vez que vi las casetas de pescadores en Ibiza me quedé prendada. Era algo tan diferente de todo lo que había visto antes...", relata Sarah. Su visión era clara: romper con los tradicionales espacios expositivos y llevar el arte contemporáneo a lugares insospechados.

Este año, Can Garita se traslada a Portinatx. "La nueva caseta es un proyecto más grande, ofrece una arquitectura más contemporánea. Me cautivó la zona y el hotel Los Enamorados, con cuyos dueños, Roze and Pierre, colaboro en este proyecto", añade Sarah. En paralelo, también ha puesto en marcha una residencia artística en Las Cicadas junto a otros dos socios.

TEXTO: ALBA GARCÍA. FOTO: TONI ESCOBAR.

IBIZA AS A CANVAS

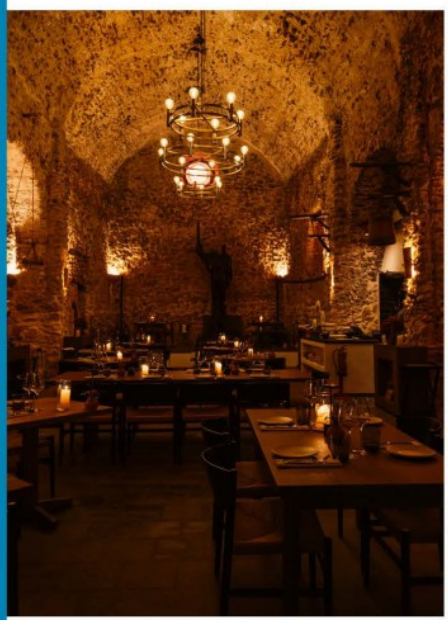
Can Garit brings a revulsive remedy to the cultural life of Ibiza, an artistic proposal as disruptive as necessary.

Can art be installed in a place as unexpected as a fisherman's hut on the seashore? In Ibiza, Sarah Suco Torres has shown that it is not only possible, but that it can become a real cultural attraction. Born in Brussels and with Asturian roots, Sarah launched her ambitious project, Can Garita, in 2023. This space, located in a modest fishermen's hut in Sa Caleta, hosted the exhibition Kaleidoscopes from the American Grason Ratowsky. "From the first time I saw the fishermen's huts in Ibiza I was hooked. It was so different from anything I had seen before..." says Sarah. Her vision was clear: to break away from traditional exhibition spaces and take contemporary art to unexpected places.

This year, Can Garita is moving to Portinatx. "The new house is a larger project, with a more contemporary architecture. I was captivated by the area and the Los Enamorados hotel, whose owners, Roze and Pierre, are collaborating with me on this project," Sarah adds. At the same time, she has launched an artists' residency in Las Cicadas with two partners.

COMER EN PAZ

Una capilla no consagrada, de nombre **Sa Capella**, es el lugar que Grupo Mambo eligió para acoger una experiencia gastronómica de primer nivel.



Desde fuera es preciosa, pero al entrar, toda palabra sobra. Sa Capella, en Sant Antoni de Portmany, es una auténtica joya del siglo XVI que la familia Anadón, a los mandos del Grupo Mambo, recuperó para convertirla en el restaurante donde tiene lugar el verdadero estilo gastronómico de Ibiza. Entre luces tenues, aroma a romero fresco recién quemado y bajo el recibimiento de la figura 'Materia y Espíritu', una talla en olivo del escultor Hormigo que preside el altar mayor, uno llega a la mesa casi levitando. Y es que, aunque esta capilla nunca llegó a ser consagrada, Sa Capella y el misticismo van de la mano.

Desde muchos puntos del restaurante se puede contemplar la parrilla en la que se cocina el gran producto que reciben los cocineros cada día: lubina salvaje, langosta ibicenca, Wagyu australiano o solomillo español. Todos con su sazón justa y alegría. También hay bocados refrescantes como el carpaccio de sirvia, las ostras Poget o el tomate ibicenco con ventresca de atún. ¿Y el vino? Todo el del mundo, porque guardan botellas de viñedos de Baleares, pero también internacionales. Aquí cualquier cena, ya sea en su sala como en la terraza-jardín, se convierte en mucho más que una cena. Una experiencia que se ve contagiada por el espíritu de la Ibiza de los 70 con Freddie Mercury y Montserrat Caballé como invitados.

La belleza del exterior e interior de Sa Capella acompañan la selección de comida y bebida de este restaurante.

The beauty of the exterior and interior of Sa Capella accompanies the selection of food and drink at this restaurant.

EATING IN PEACE

AN UNCONSECRATED CHAPEL CALLED SA CAPELLA IS THE PLACE THAT GRUPO MAMBO CHOSE TO HOST A FIRST-CLASS.

From the outside you may say it's beautiful, but on entering no description will do it justice. Sa Capella, in Sant Antoni de Portmany, is a 16th century jewel that the Anadón family – at the helm of Grupo Mambo – restored as a restaurant for showcasing the true gastronomic style of Ibiza. Under dim lighting, amidst the aroma of burnt rosemary, and under the welcome of the "Matter and Spirit" figure (an olive tree carving by sculptor Hormigo) that presides over the main altar, one almost levitates to the table. Although this chapel was never consecrated, Sa Capella and mysticism go hand in hand.

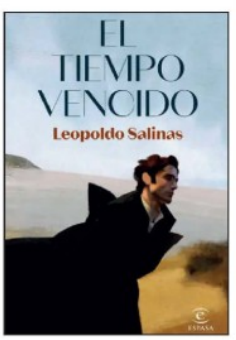
From many vantage points in the restaurant, you can see the grill where quality local products are cooked daily, like wild sea bass, Ibicencan lobster, Australian Wagyu and Spanish sirloin. All seasoned perfectly and joyfully. There are also refreshing appetizers such as sirvia carpaccio, Poget oysters and Ibicencan tomato with tuna belly. And the wine? Enjoy all the wines of the world, because Sa Capella stocks both international bottles and those of the Balearic vineyards. Here any dinner, whether in the dining room or in the terrace-garden, becomes much more than a dinner. It's an experience imbued with the spirit of the Ibiza of the 70's, with Freddie Mercury and Montserrat Caballé as guests.

SOPA DE LETRAS
JUMBLE

EL TIEMPO VENCIDO
Leopoldo Salinas
Espasa

A finales de 1918, el Imperio Austrohúngaro se desintegra lentamente como consecuencia de su derrota en la Primera Guerra Mundial. Felipe Neudorf, hijo bastardo del archiduque Luis Salvador de Austria —y uno de los oficiales más jóvenes del Imperio— vuelve a su Mallorca natal tras sobrevivir a la última contienda del frente italiano: la batalla de Vittorio Veneto.

At the end of 1918, the Austro-Hungarian Empire slowly disintegrated as a result of its defeat in the First World War. Felipe Neudorf, bastard son of Archduke Luis Salvador of Austria—and one of the youngest officers of the Empire—returns to his native Mallorca after surviving the last battle on the Italian front: the battle of Vittorio Veneto.



SORTIR A CÓRRER, RENTAR-SE LES MANS, PORTAR-SE BÉ
David Ventura
Edicions Aïllades

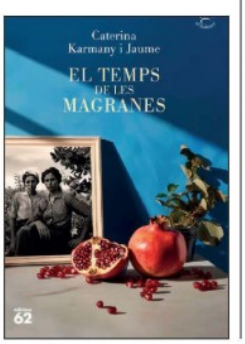
David Ventura se inspiró en los "lunáticos" –que le sorprendieron cuando los descubrió y conoció al llegar a la isla hace casi 20 años– para escribir esta obra. Engancha la gran capacidad de encontrar belleza en la fealdad en una Ibiza que, en palabras de su autor, "no es la que suele verse en las ferias turísticas ni en las fotos".

A compilation of 31 short stories that – like the brushstrokes of a portrait – render a precise depiction of what Ibiza is like, "its heartbeat," according to Capellà. With that aim, the author tells stories that jump from the traditional gastronomy, landscapes and geography of Ibiza to "themes that speak of everything and nothing."

EL TEMPS DE LES MAGRANES
Caterina Karmany
Edicions 62

Ambientada en la Mallorca rural de la posguerra y la actual, la periodista Caterina Karmany debuta como novelista. Karmany teje, a través de Margot, su protagonista, una historia donde el presente irá explicando el pasado y esa composición del pasado colmará de sentido el momento actual. Una obra llena de personajes femeninos con una enorme personalidad.

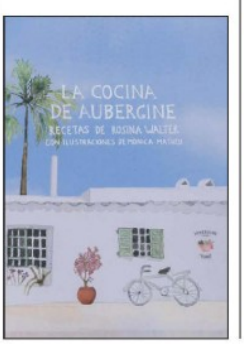
Caterina Karmany's debut novel is set in rural Mallorca of the postwar and present day. Through Margot her protagonist, she weaves a tale where the present both explains the past and allows the past to fill the present moment with meaning. A work full of female characters with bigger-than-life personalities.



LA COCINA DE AUBERGINE
Rosina Walter
Aubergine

El restaurante Aubergine by Atzaró, situado entre Santa Gertrudis y San Miguel, ha seducido a cientos de comensales por sus bocados autóctonos y naturales. Como chef del restaurante desde su apertura, Rosina Walter es la responsable de esa magia, recogida ahora en este libro reflejo de su estilo "de la granja a la mesa". Está ilustrado por Mònica Matheu.

The Aubergine by Atzaró restaurant, located between Santa Gertrudis and San Miguel, has seduced hundreds of diners with its local and natural dishes. Rosina Walter, head chef since the opening, is responsible for that magic, now collected in this book showcasing her farm-to-table style. Illustrations by Mònica Matheu.



EIVISSA A L'OMBRA DES PINS
Hugo Capellà
Pagès Editors

Una recopilación de 31 relatos breves que, como pinceladas de un retrato, dibujan una acertada descripción de lo que es la isla ibicenca, "su latido". Con ese objetivo, el autor ha trazado historias sencillas que saltan de la gastronomía tradicional de Ibiza, a sus paisajes o algunos lugares clave, "temas que hablan de todo y de nada". Una personal visión de la isla.

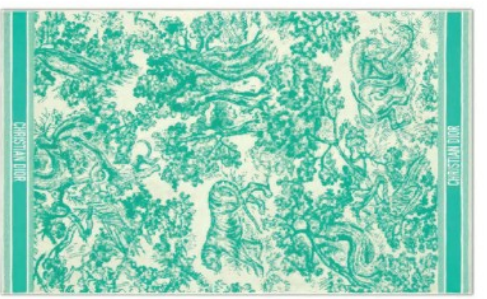
The journalist and writer David Ventura was inspired by the "lunatics" who he met and got to know after coming to Ibiza to write 20 years ago. The book finds a great deal of beauty in ugliness and is set, in the words of the author, in an Ibiza "that you don't tend to see in at tourist fairs or in photos."

IBIZA MOOD IBIZA MOOD

Todo lo que quieres para pasar un día de playa en Ibiza... y lo que no sabías que querías.

All you ever wanted for a day at the beach in Ibiza... plus those things you didn't know you wanted.

1



1. Capazo en hoja de palma y piel de **Loewe** (500 €). **2.** Sombrilla de playa Rio Sun Multi Stripe, de **Sunnylife** (85 €). **3.** Fotoprotector stick invisible para zonas sensibles SPF50 de **ISDIN** (13,98 €). **4.** Bañador Laurel Canyon. Nikben, de **Ancla de Mar** (104 €). **5.** Sandalias planas Arizona, de **Birkenstock** (50 €). **6.** Eau de Toilette **TOUS** Man Spritz 50 ml. (39 €). **7.** Aleta Bonete Junior, de **Cressi** (PVP sin determinar). **8.** Toalla Dioriviera Toile de Jouy Sauvage de **Dior** (790 €).

Otoño 2024

NADA PERSONAL, SÓLO NEGOCIOS

Ruta rápida para disfrutar de la vida

Roadmap to happiness

starters

ENLACE AL CANAL
x.com/byneontelegram

TO PERFECTION

The **Philips Airfryer Series 2000** expands the current range, with a practical window and bringing its most advanced technology to entry-level models.

EN SU PUNTO

La Airfryer Serie 2000 de Philips amplía la gama actual, con una práctica ventana y llevando su tecnología más avanzada a los modelos de entrada.

A SEARCH FOR THE MOST VITAL

BUSCA LO MÁS VITAL

We were with the artists Maya Poon and Ruby Reed, cofounders of the Advaya platform, Eika Tangari, creator of Método Sol, and Mathia Milani, founder of the permaculture association Terra Iris.

Estuvimos con la artista **Maya Poon**, **Ruby Reed**, cofundadora de la plataforma Advaya; con **Erika Tangari,** creadora del Método SOL y con **Mathia Milani**, fundador de la asociación de Permacultura Tierra Iris.

Fotos **David Yeo** Estilismo **Greta Macchi**

Conocimos a **Maya Poon** y sus amigos, con quienes comparte el amor por el planeta y la naturaleza. Y no pudimos hacerlo en un lugar más apropiado que en el restaurante **Juntos House** (Camí de Sant Pla S/N St Matheu d'Albarca), donde llevan a la mesa los alimentos que cultivan ellos mismos en su huerta. En la imagen, Maya lleva vestido de Extart Panno y sujetador con pedrería de Zara. Estas fotos fueron tomadas el 6 de junio.

We met Maya Poon and her friends, who share a love for nature and the planet, in a most appropriate location: the Juntos House (Camí de Sant Pla S/N St Matheu d'Albarca), where food grown in the restaurant's garden is brought directly to the table. On the previous page, Poon is wearing an Extart Panno dress and rhinestone bra from Zara. These photos were taken on June 6th.

Mathia Milani es fundador de la asociación de Permacultura Tierra Iris. Una asociación cuya misión principal es regenerar el suelo a través de sistemas agroforestales. "Soy un apasionado de los ecosistemas, plantas, animales y seres humanos. Mi vida está dedicada en estar en servicio de estos elementos", nos cuenta Mathia. Mathia y Maya son pareja y comparten el amor por la naturaleza y las culturas indígenas. "Somos dos exploradores de la verdad", dice Milani. **Mathia** lleva camisa y pantalones de Antik Batik.

Mathia Milani is the founder of the Permaculture association Terra Iris, an association whose principal mission is to regenerate the soil through agroforestry systems. “I am passionate about ecosystems, plants, animals and human beings. My life is dedicated to being in service of these elements,” Mathia tells us. Mathia and Maya are a couple who share a love for nature and indigenous cultures. “We are two explorers of truth,” says Milani. Mathia wears a shirt and pants from Antik Batik

Erika Tangari (a la izquierda) se presenta como "alquimista de alimentos, voz de la Madre Naturaleza y creadora del Método SOL". Erika ayuda a abordar la relación con la comida de una manera sostenible convirtiéndose en una forma de vida. Estos principios, cuenta, "se basan en el triple beneficio: beneficiar al individuo, la comunidad y el planeta". **Ruby Reed** es cofundadora de laplataforma de aprendizaje Advaya, que conecta virtual y personalmente a las personas con líderes de nuestros tiempos para encontrar significado y propósito, así como una restauración del ecosistema. También forma parte de Earthed, una organización benéfica que enseña habilidades basadas en la naturaleza. Es curadora de festivales como Medicine Festival y Boom Festival.**Erika** luce vestido de Adolfo Domínguez y **Ruby** lleva vestido de Twinset y collar de Cleopatra's Bling.

Erika Tangari (left) introduces herself as a "food alchemist, voice of Mother Nature and creator of the SOL Method." Erika helps rework relationships with food towards making them a sustainable a way of life. These principles, she says, "are based on having a triple benefit: to the individual, to the community and to the planet."**Ruby Reed** is co-founder of theAdvaya learning platform, which connects people virtually and personally with contemporary leaders, in order to find meaning and purpose, as well as restoration of the ecosystem. She is also part of Earthed, a charity that teaches nature-based skills. She curates festivals such as Medicine Festival and Boom Festival.**Erika** wears an Adolfo Dominguez dress and **Ruby** wears a Twinset dress and Cleopatra's Bling necklace.

Maya Poon es artista, modelo y narradora visual y vive en Ibiza desde hace tres años. Está especializada en "contar la historia de lo no contado, como la Madre Naturaleza y culturas indígenas", dice. Y es cofundadora de De Ella, "un mezcal hecho solo de agave y los elementos fuego, agua y aire" que no usa plástico ni ningún material sintético en todo el proceso. También comparte proyecto con Mathia en Tierra Iris.

¿Por qué elegiste Ibiza?
Siento que Ibiza es un lugar de transformación: nos permite salir de la matriz y experimentar un mundo nuevo y más cercano a nuestra verdad auténtica y natural. Vine aquí primero por amor y luego encontré el amor más profundo dentro de mí y un amor aún más profundo por la naturaleza.

¿De dónde viene tu interés por las culturas indígenas?
Son las personas y los lugares en los que me siento más como en casa. Son auténticos y naturales. Hacen todo con mucha integridad y belleza. Aportan sabiduría a nuestro mundo moderno.

¿Crees que la esencia de Ibiza está en extinción?
Pienso que la mayoría dirá que sí, pero creo en el poder de las personas: hay una ola y un movimiento de personas volviendo a la tierra aquí en Ibiza. Hay una energía tan profunda en la isla, una que nos llama a crear el mundo que queremos. Puede que no todos provengamos de un linaje especial, pero todos venimos del suelo.

Tu paisaje favorito de Ibiza.
Me encanta Punta Galera.

¿Qué importancia le das a la gastronomía?
Es muy importante saber lo que comes, ya que eres lo que comes. Disfruto cocinando y también saliendo a comer. Me encanta preparar cacao y chai y hacer ensaladas de la huerta para el almuerzo.

Tu plan favorito en Ibiza.
Mi plan favorito en Ibiza es no tener plan, dejar que la isla te lleve a donde te lleve.

MAYA POON is artist, model and visual storyteller who has lived in Ibiza for three years. She specializes in, "telling the story of the untold, such as the story of Mother Nature and indigenous cultures." She is also a co-founder of De Ella, "a mezcal made only from agave and the elements fire, water and air," using no plastic or synthetic products in the process. Poon also works on the Tierra Iris project with Mathia.

Why did you choose Ibiza?
I feel that Ibiza is a place of transformation: it allows us to get out of the matrix and experience a new world closer to our authentic and natural truth. I came here first for love and then I found the deeper love within me and an even deeper love for nature.

Where does your interest in indigenous cultures come from?
They are the people and places among which I feel most at home. They are authentic and natural. They do everything with so much integrity and beauty. They bring wisdom to our modern world.

Do you think the essence of Ibiza is dying out?
I think the majority of people would say yes, but I believe in people power. There is a wave and a movement of people coming back to the land here in Ibiza. There is such a deep energy in this island, and energy that calls on us to build the world we want to see. We may not all come from a special lineage, but we all come from the ground.

Your favorite landscape in Ibiza.
I love Punta Galera.

How important is gastronomy?
It is very important to know what you are eating, since you are what you eat. I enjoy both cooking and going out to eat. I love making cocoa and chai tea, and making salads from the garden for lunch.

Your favorite thing to do in Ibiza.
My favorite plan in Ibiza is to have no plan, to let the island take you where it takes you.

La comida de Juntos House es orgánica, local, fresca. La cocina de esta casa le da un toque contemporáneo al concepto de la granja a la mesa con platos informales y llenos de sabor elaborados con productos de temporada. En la foto, la paletilla de cordero, patatas baby y ensalada de kale de Juntos House junto al collar y anillo de Cleopatra's Bling, a nillo sello de Thomas Sabo, gafas de Polo Ralph Lauren y bolso trenzado de Hereu.

The food at Juntos House is organic, local, fresh. This kitchen puts a contemporary twist on the idea of farm-to-table dining with casual, flavorful dishes made using seasonal produce. Pictured: Juntos House lamb shoulder, green moho and baby potatoes next to a Cleopatra's Bling necklace and ring, a Thomas Sabo signet ring, glasses from Polo Ralph Lauren and a braided bag from Hereu.

DIRECCIÓN CREATIVA: LUIS RODRÍGUEZ. MUAH: RUTH MANNION-PALMER. ASISTENTE DE FOTOGRAFÍA: ADRIEN CRASNAULT. PRODUCCIÓN: INMA GARRIDO Y SILVIA G. MACHICADO.

Frances Llopis
es patrona de
la fundación
IbizaPreservation.

Frances Llopis
is patron of the
IbizaPreservation
foundation.

A PASSION FOR IBIZA

There is something about this island that seduces those who visit it, so much so that they have turned it into their second home, a place to rest, meet up and be happy.

PASIÓN POR IBIZA

Algo tiene esta isla que seduce a quien la visita, tanto, que ellos la han convertido en su segunda residencia, un lugar donde descansar, reencontrarse y ser felices.

Fotos **Jaime Partearroyo**

Emilio Saliquet, socio fundador y director creativo de Replica Comunicación, y **Olga Liggeri**, directora de *Vanidad*.

Emilio Saliquet, Founding Partner and Creative Director of Replica Comunicación, and **Olga Liggeri**, Director of *Vanidad*.

El productor cinematográfico y televisivo **José Manuel Lorenzo** y la pintora y escultora **Olga Andrino**.

Film and television producer **José Manuel Lorenzo** and painter & sculptor **Olga Andrino**.

Fer Francés, dueño de la Galería Veta, en Madrid.

Fer Francés, owner of the Veta Gallery, in Madrid.

Sergio Sancho, fundador de la UVNT Art Fair.

Sergio Sancho, founder of the UVNT Art Fair.

Guillermo Hernández es CEO de la agencia Somos Sapiens.

Guillermo Hernández is CEO of agency Somos Sapiens.

Sara Zaldívar es fundadora de Huntress of Art, dedicada a la asesoría artística.

Sara Zaldívar is founder of Huntress of Art, dedicated to art consulting.

¿POR QUÉ NOS GUSTA IBIZA?

FRANCES LLOPIS

Llegué a Ibiza hace 49 años de luna de miel por primera vez. La isla me cautivó instantáneamente. Ibiza no deja de sorprenderme: los rincones insólitos, la diversidad de las personas (intelectuales y curiosos, amantes de una naturaleza única)... Tiene una magia muy especial.

OLGA LIGGERI Y EMILIO SALIQUET

Ibiza para nosotros es nuestra segunda casa, una de campo y playa, de comidas con amigos, de familia, de amor, de paseos en barca, de atardeceres maravillosos, de arte y artesanía, llena de gente especial, crisol de culturas único en el mundo. Enamorados de la isla desde 1992.

OLGA ANDRINO Y JOSÉ MANUEL LORENZO

Para nosotros Ibiza está llena de emociones contradictorias. Es un lugar que elegimos para pasar veranos familiares, sin embargo la dinámica social de la isla es agotadora, no es un lugar para descansar, pero sí un lugar de encuentros. Es un ni contigo, ni sin ti. amamos su paisaje natural.

FER FRANCÉS

Ibiza en verano es el lugar más cosmopolita de España, muchos amigos internacionales veranean aquí anualmente y eso permite que se cree una red muy interesante. También atraídos por el carácter bohemio de la isla, los artistas con los que trabajamos suelen disfrutar mucho de unos días en la isla cuando vienen a exponer. Así han pasado por la isla artistas internacionales de primer nivel, como este año, con Kang Haoxian.

SERGIO SANCHO

Para mí Ibiza es un sitio mágico donde se respira libertad y cada uno puede ser uno mismo.

GUILLERMO HERNÁNDEZ

Ibiza posee una belleza natural que te embruja, y esa magia te permite disfrutar de todos los extremos que consideres y en perfecta armonía. Ibiza es una mezcla de contradicciones en sí misma ya que, al mismo tiempo, es mar y campo, es tradición y modernidad, es relax y entretenimiento, es bohemia y lujo, es alta gastronomía y cocina local...

SARA ZALDÍVAR

Para mí, Ibiza es mi *happy place*, el lugar donde vuelvo para encontrar mi paz. Ibiza es probablemente uno de los lugares con más variedad de oferta, desde la vida más tranquila y *heathy* a los mejores djs y discotecas; desde el hedonismo más exacerbado a planes culturales de calidad. Miles de opciones gastronómicas, *shopping* divertidísimo y unas playas divinas.

BELÉN HERBOSCH Y DANIEL BUSTURIA

Llegue por primera vez a Ibiza en el verano de 1969, un pintor amigo, Adrián Rosa, me hizo descubrir esta isla cuya existencia había apercibido por la pelicula *More*. La naturaleza me cautivo. La libertad era la norma. En 1974, ya recien casado, logre que mi mujer Belén compartiese mi pasión por esta isla. 55 anos después sigo siendo un entusiasta ibicenco por convicción y crítico en lo necesario.

WHY WE LOVE IBIZA?

FRANCES LLOPIS

I came to Ibiza for the first time 49 years ago on my honeymoon. I was instantly captivated by the island. Ibiza never ceases to amaze me: the unique places, the diversity of people. It has a very special magic.

OLGA LIGGERI Y EMILIO SALIQUET

Ibiza for us is our second home, one of countryside and beach, of meals with friends, of family, of love, of boat rides, of wonderful sunsets, of art and crafts, full of special people. It's a unique melting pot of world cultures. We've been in love with the island since 1992.

OLGA ANDRINO Y JOSÉ MANUEL LORENZO

For us Ibiza is full of contradictory emotions. It is a place we choose to spend family summers, yet the social dynamics of the island are exhausting. It's not a place to rest, but a place of encounters. It is a neither with you, nor without you. We love its natural landscape.

FER FRANCES

Ibiza in summer is the most cosmopolitan place in Spain. Many international friends spend the summer here every year and that allows a allows us to curate a very interesting network. We're also attracted to the bohemian character of the island; the artists we work with usually stay a few days to enjoy the island after an exhibit.

SERGIO SANCHO

For me Ibiza is a magical place where you can breathe in the freedom, and where everyone can be themselves.

GUILLERMO HERNÁNDEZ

Ibiza has a natural beauty that bewitches you, and that magic allows you to enjoy all the natural extremes in perfect harmony. Ibiza is a mixture of contradictions in itself since, it is simultaneously both sea and countryside, tradition and modernity, relaxation and entertainment, bohemian and luxury, haute cuisine and local cuisine...

SARA ZALDÍVAR

For me, Ibiza is my happy place, the place where I come back to find my peace. Ibiza is probably one of the places with the widest variety of offerings, from the quietest and most heathy life to the best DJs and clubs; from the most exaggerated hedonism to quality culture. Thousands of restaurant options, fun shopping and divine beaches.

BELÉN HERBOSCH Y DANIEL BUSTURIA

I arrived for the first time in Ibiza in the summer of 1969, a painter friend, Adrián Rosa, made me discover this island. Nature captivated me. Freedom was the norm. In 1974, already newly married, I managed to get my wife Belén to share my passion for this island. 55 years later I am still an Ibizan enthusiast by conviction and critical when necessary.

Belén Herbosch y **Daniel Busturia**, miembros de la Academia de Gastronomía de Ibiza y Formentera.

Belén Herbosch and **Daniel Busturia**, members of the Academy of Gastronomy of Ibiza and Formentera.

Montse Klein estuvo con Tapas el 14 de junio.

Montse Klein was with Tapas on June 14th.

MODA, ARTE Y BUENA MESA

Montse Klein solía veranear en Cadaqués cuando su destino vacacional cambió al cumplir los 25 y llegó a Ibiza. Era 1976 y, como ella confiesa, desde entonces ha visto muchas Ibizas.

Exmodelo y ahora trabajadora incansable como miembro de la Academia de Gastronomía de Ibiza y Formentera, Montse Klein sigue disfrutándo de la isla como si se tratase de la primera vez y descubriendo sus muchos encantos.

¿Cómo era la isla en los setenta?

Muy distinta. Era una isla sin teníamos teléfonos, dejábamos la puerta abierta y los amigos nos dejaban una nota para invitarnos a cenar al día siguiente en su casa. Nos comunicábamos así, y funcionaba. Hoy ya no puedes vivir sin teléfono.

Desfiló para la moda Adlib, a los pocos años de que su creadora, la princesa Smilja Mihalovitch, arrancase con la propuesta.

El verano siempre lo he pasado en Ibiza desde hace muchos años, desde que tenía 25. Empecé a trabajar de modelo y tenía que cuidar mucho lo que comía, porque empezaba la temporada y quizás había cogido dos o tres kilos, porque en esta isla entre que comes y bebes... Desfilé para moda Adlib durante varios años. Y me gustaba que antes se hacía en varios puntos de la isla, como en San José.

Era también la época fuerte del Montesol...

El Montesol era el sitio de encuentro. Desayunábamos a las doce o la una. En aquellos años conocí a gente fantástica, como Romy Schneider o Ursula Andress, y también a gente muy conocida en la época. Era otra Ibiza para mí, pero la de ahora también me gusta mucho.

¿Cómo una exmodelo se convierte en miembro de la Academia de Gastronomía?

Me encanta la gastronomía y me encanta promocionar cosas de Ibiza, porque hace tantos años que estoy aquí, que me siento un poco ibicenca. Fue idea de Daniel Busturia, y estuve encantada de participar. Porque además, se hace de una forma muy honesta. Cada uno vamos a descubrir lo nuestro, nos lo pagamos y no queremos que nos compren o inviten. Así que cuando hablamos de un sitio que nos gusta es porque realmente ha sido así. Me parece la parte más sana de pertenecer a la Academia, y espero que dure mucho tiempo.

FASHION, ART AND FINE DINING

Montse Klein started to come to Ibiza at 25. It was 1976 and, as she tells us, she has seen many different Ibizas since.

A FORMER model and now a tireless member of the Academy of Gastronomy of Ibiza and Formentera, Montse Klein continues to savor the island as if it were her first time and discovering its many charms.

What was the island like in the 70s?

Very different. It was an island without telephones where we would leave our doors open, and friends would leave us notes to invite us to dinner the next day at their house. We communicated that way, and it worked.

You modeled for Adlib Fashion just a few years Princess Smilja Mihalovitch founded it.

I have spent the summer in Ibiza for many years, since I was 25. I started working as a model and I had to be very careful about what I ate, because the season would be starting and likely I had gained two or three kilos between all the eating and drinking on the island... I modeled for Adlib Fashion for several years. And I liked that the events were put on around various parts of the island.

It was also the boom period for the Montesol...

The Montesol was the meeting place. We would have breakfast at twelve or one. In those years I met fantastic people, like Romy Schneider or Ursula Andress. It was a different Ibiza for me, but I also like it a lot now.

How does a former model become a member of the Academy of Gastronomy?

I love cuisine and I love to promote Ibizan things, because I feel a little bit Ibicencan. It was Daniel Busturia's idea that I do it, and I was delighted to participate.

TEXTO: MACARENA ESCRIBÁ. FOTO: VALENTINE RICCARDI.

UN PROYECTO DE VIDA Y PASIÓN

La venta directa del producto ecológico que se cultiva en la misma finca es la esencia de Can Cristofol Farm and Shop, iniciativa liderada por Dean Xavier y Youri Post.

Texto **Bea roselló** Fotografía **Valentine Riccardi**

Recorrer la estrecha carretera que une la localidad de Sant Llorenç con el este de la isla, lo que se conoce como el camino de Atzaró, es discurrir por campos de algarrobos que resisten a la falta de lluvias, por terrenos de tierra roja, tan característica en esta zona, y por un entorno que aún conserva "la esencia" de la Ibiza primitiva, previa a la llegada del consumo desaforado.

Por él llegamos a Can Cristofol Farm and Shop, que es mucho más que una pequeña tienda de carretera con venta directa del producto ecológico que se cultiva en la misma finca: "Es un proyecto creativo, una forma de vivir, un proyecto de pasión".

Quien habla es Dean Xavier, la mitad de este proyecto y encargado de atender la tienda y, por tanto, de cuidar de todo aquel que decide parar el motor en este punto conocido como Venda de Morna.

Youri Post es la otra pata del proyecto. De origen holandés, Post se encarga de cultivar el terreno que rodea esta histórica construcción conocida como Can Cristòfol, que en sus orígenes ya albergaba un pequeño colmado para atender las necesidades de los vecinos, como era tradicional en la Ibiza rural de principios del siglo XX.

Dean y Youri llevan algo más de un año con el punto de venta directa y cinco años prepa-rando y trabajando la tierra. Una extensión que se trabaja de forma artesanal, sin máqui-nas, y ecológica y que ahora también se centra en la recuperación de un terreno de frutales abandonados. Dean relata la importancia de cuidar el campo y mantener el entorno porque "la tierra es la fuente de la vida". Una premisa a la que le añade la necesidad de volver a "lo local, a lo más íntimo, entre vecinos", precisa.

Los responsables de Can Cristofol tildan su iniciativa de "honesta", donde prevalece la "tierra y su salud" al aspecto económico. Un proyecto que va más allá de cultivar produc-tos ecológicos y se centra también en crear comunidad con los vecinos y clientes. Para ello, cuentan con un grupo de voluntarios que, ávidos de experimentar y aprender a cuidar la tierra, colaboran en los momentos claves del campo, ya sea el cultivo o la recolección.

A LIFE'S PASSION PROJECT

Direct sales of organic produce grown on the farm is the essential of Can Cristofol Farm and Shop, led by Dean Xavier and Youri Post.

TO TRAVEL THE NARROW road that links the town of Sant Llorenç with the east of the island, known as the Atzaró road, is to pass through fields of carob trees. Here we see preserved "the essence" of primitive Ibiza, as it was before the arrival of unbridled consumption.

This is why we came to Can Cristofol Farm and Shop, which is much more than a small roadside farm-grown organic produce stand. "It's a creative project, a way of life, a passion project".

This is Dean Xavier, one half of the project and the one in charge of manning the store. He takes care of everyone who decides to pull over at this special spot, Venda de Morna.

Youri Post represents the projects other leg. Of Dutch origin, Post oversees land cultivation around the historic Can Cristòfol building, which originally housed a small grocery store to meet the needs of the neighbors, as was traditional in rural Ibiza in the early twentieth century.

Dean and Youri have been running the stand for a little over a year and have been working the land for five years. One extension of the business is an artisanal, machine-free, ecological recovery of an abandoned fruit orchard. Dean speaks of the importance of caring for the countryside and maintaining the environment because "the land is the source of life".

Can Cristofol's caretakers describe their initiative as "honest", and seeking that "land and its health" prevail over commerce. This initiative goes beyond growing organic products to focus on building community among neighbors and customers. To this end, they have a group of volunteers who work on key dates during planting and harvesting.

Youri y Dean contaron su historia a *Tapas* el 4 de junio.

Youri and Dean told their story to *Tapas* on June 4th.

Tapas

2023/24 19,99€

GUÍA PARA COMERSE Y BEBERSE ESPAÑA

MÁS DE 300 PÁGINAS CON LAS QUE SACIAR TU APETITO 24/7 - ALREDEDOR DE 1000 RESTAURANTES PARA PONERTE MORADO - DIRECCIONES TRAÍDAS DESDE EL OLIMPO DE LA GASTRONOMÍA HASTA LAS PISTAS MÁS ESCONDIDAS

Y LOS GANADORES DE LAS T DE ORO 2023

WITH FULL TEXTS IN ENGLISH

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

Tapas
@TapasMagazine

Brands. Influence. & Data.
SpainMedia.

Tapas mains

Productos de temporada | Seasonal products

108

TODOS AL HUERTO

Ha sido organizador de eventos, relaciones públicas, DJ y diseñador de moda, pero ahora conemos a Marcelo Burlon por ser un "bon vivant" ibicenco.

EVERYONE TO THE GARDEN

He has been an event organizer, public relations, DJ and fashion designer, but now we know Marcelo Burlon for being an Ibizan "bon vivant".

114

PIEL Y BARRO

Inés Ventós es la autora de "Hombres de barro", un libro en el que se aproxima al duro camino que hay en el arte y en el oficio de la cerámica.

SKIN AND MUD

Inés Ventós is the author of "Mud Men", a unique book in which she has tried to put into words the hard path in the art and craft of ceramics.

126

UNA ISLA DE COCINEROS

La activa vida social y cultural de Ibiza ha hecho que grandes chefs decidan instalar en la isla sus proyectos más mimados y personales.

AND ISLAND OF CHEFS

The active social and cultural life of Ibiza has made great chefs decide to install their most pampered and personal projects on the island.

MARCELO TAKE US TO THE GARDEN

MARCELO NOS LLEVA AL HUERTO

He has been an event organizer, a public relations maven, a DJ and a fashion designer. Now we'll know Marcelo Burlon as a bon vivant.

Ha sido organizador de eventos, relaciones públicas, DJ y diseñador de moda, pero ahora conemos a Marcelo Burlon por ser un "bon vivant" que cultiva en Ibiza su huerta ecológica.

Texto Jesús Rodríguez Lenin **Fotografía** Bratislav Tasic

Marcelo nos enseñó las maravillas de su huerto ibicenco el viernes 7 de junio.

Marcelo showed us the wonders of his Ibizan garden on June 7th.

A Marcelo Burlon (El Bolsón, Argentina, 1976) se le conoce internacionalmente en el mundo de la moda por la marca que creó en 2012, County of Milan, y por el consorcio italiano que creó tres años después, New Guards Group, un conglomerado multimarca de moda de calle, ajeno a las pasarelas y al *establishment* de la moda, y totalmente volcado en un público joven. Se convertía, así en la versión indie de lo que representan gigantes franceses del lujo y el estilo de vida como LVMH y Kering. No está nada mal, para un chaval nacido, como él explica, "en un pueblo hippie a 120 kilómetros al sur de Bariloche".

Hijo de madre libanesa y padre italiano que se conocieron en la región andina de la Patagonia argentina, su familia decidió trasladarse a Italia en 1990 en busca de mejores oportunidades de vida. "Cuando llegamos a Italia nos establecimos en un pueblo del centro del país y mis padres empezaron a trabajar desde muy abajo, en fábricas de zapatos o limpiando hoteles los fines de semana y yo enseguida me metí en el ambiente del clubbing y empecé a trabajar en discotecas con quince años. En esa época, a los chicos y chicas un poco 'raritos' nos pagaban para bailar como gogós".

El amo de la noche

El mundo de la noche y su glamur le atrapó definitivamente cuando empezó a organizar cenas, inauguraciones o fiestas, hasta que el mundo provinciano del centro y sur de Italia se le quedó pequeño. "En 1998 me trasladé a Milán –prosigue–. Habían pasado ocho años y me había convertido en un personaje de las discotecas del centro y sur de Italia. Cuando llego a Milán seguí organizando fiestas los fines de semana y enseguida empecé a trabajar para la empresa más importante de organización de eventos y fiestas, Magazzini Generali y me vuelvo 'el personaje' de Milán y empiezo a actuar también como DJ. En esa misma época abro mi propia agencia de eventos y empiezo a organizar eventos para todos los diseñadores –de Riccardo Tisci a Dolce & Gabanna, pasando por Chanel, Marc Jacobs, Maison Margiela o Versace–: les llevaba gente, les organizaba la producción de toda la fiesta y pinchaba".

En 2012 Burlon decidió lanzar County of Milan, "para que la gente se llevara algo mío, más allá de una noche de fiesta". County of Milan tuvo desde el primer momento un éxito inusitado y se volvió viral en todo el mundo: jugadores de la NBA, raperos, artistas, etcétera, empezaron a vestir las camisetas con las que se dio a conocer la marca, aunque el proyecto evolucionó rápidamente hasta convertirse en una marca de moda en toda regla, inspirada en elementos de la artesanía argentina. Por si necesitaba un espaldarazo del *establishment*, este le llegó en 2014 al ser el diseñador invitado de Pitti Uomo.

675 millones de dólares

Ese reconocimiento de la industria llevó aparejado un nuevo salto adelante: New Guards Group, un holding multimarca de moda de calle en el que figuraban nombres emergentes que él se encargó de terminar de llevar a la estratosfera: Off-White (de Virgil Abloh), Opening Ceremony, Palm Angels o Heron Preston. "Todas estas marcas las traje a nuestro grupo y las lanzamos internacionalmente, desde cero –comenta Burlon–, y se convierten en un éxito mundial, rompiendo las reglas del mercado y escribiendo una nueva etapa de lo que es la moda internacional, porque todo el mundo estaba acostumbrado a ver a los diseñadores como estrellas, mientras que nosotros, en cambio, estábamos muy relacionados con la fiesta y el mundo de los DJs y convertimos la moda en algo muy accesible".

En agosto de 2019, New Guards Group fue adquirida por Farfetch por una cifra situada en torno a 675 millones de dólares… y hace tres meses su alejamiento de la moda llegó al capítulo final: "ya no trabajo más con County of Milan –me explica–. Se cumplieron doce años y se cerró un ciclo y ahora hay una nueva etapa que ni siquiera sé cuál

LAS VERDURAS DE MI HUERTO SE PUEDEN ENCONTRAR Y PROBAR EN CAN CAN ALIMENTACIÓN, EN SANTA GERTRUDIS

es, porque ya no estoy interesado en la moda en absoluto".

Burlon, que en alguna ocasión ha afirmado no considerarse ni visionario ni alguien que haga planes a futuro, sino que todo lo hace por intuición e instinto, ha decidido que tiene todo el dinero que necesita para vivir tranquilo y relajado... en Ibiza. "El instinto me ha llevado a optar por una vida muy simple, a vivir el día a día, sin muchos objetivos futuros –afirma–. Tengo 47 años y estoy muy plantado con los pies en la tierra y muy tranquilo. Vivo en el campo, en Ibiza, con mis perros y mi marido. Tengo mi casa en Milán, a la que voy cada tanto, y paso cuatro meses al año en Patagonia, donde tengo una cervecería con mi hermano y voy a inaugurar un club de pádel en unos meses. También pincho mucho como DJ. En la Patagonia hago muchas fiestas en un laberinto gigante de seto de una amiga. En Ibiza también pincho, pero lo hago en las plazas de los pueblos, que es de las cosas más bellas que hay: en mayo pinché en la plaza de San Lorenzo y el 15 de junio pinché en la plaza de San Joan. El 22 también estuve en Pachá".

La Ibiza mágica

Ibiza es lo que ahora considera su hogar, la isla que descubrió en 2003. "Los italianos que venían a Ibiza lo hacían a hacer fiesta y drogarse hasta reventar y yo había dejado las drogas hacía muchísimos años, mucho antes de llegar a Milán en 1998 –recuerda–. Pero vine con mi grupo de amigos al casamiento de una pareja y descubrimos una isla que nunca nos hubiéramos imaginado. Nos llevaron a Cala Pluma, que entonces era un sitio en el que todo el mundo hablaba en voz baja y limpiaba la playa para que al día siguiente estuviera limpia para el que viniera después... Ahí descubrimos una isla mágica y ahí comenzamos cada año a juntar las moneditas para alquilar un piso con los amigos. Después juntábamos unas moneditas más, hasta que, despacito, alquilamos un mes la casa. Después →

MARCELO BURLON (El Bolsón, Argentina, 1976) is known in the international fashion world for the brand he created in 2012, County of Milan, and for the Italian consortium he created three years later, New Guards Group, a multi-brand street fashion conglomerate. New Guards Group operates beyond the scope of the runways and the fashion establishment in a way that is totally focused on a younger audience. That's why it's become the indie French luxury version of giants LVMH and Kering. It's no small feat for a kid born in – as Burlon calls it – "a hippie village 120 kilometers south of Bariloche".

The son of a Lebanese mother and an Italian father who met in the Andean region of Argentine Patagonia, his family decided to move to Italy in 1990 seeking better opportunities. "When we got to Italy we settled in a town in the center of the country and my parents began to working at the bottom, in shoe factories or cleaning hotels on weekends. I immediately got into the clubbing scene and started working in discotheques at age fifteen. At that time, the boys and girls who were a bit 'weird' were paid to dance as go-go dancers".

The Master of the Night

The nightlife and its glamour caught Burlon's attention back when he began to organize dinners, openings and parties locally, up until the provincial world of central and southern Italy became too small for him. In 1998 I moved to Milan," he says. "After eight years, I had become a known personality in the nightclubs of central and southern Italy. Once in Milan I continued to organize parties on weekends and right away I was working for the most important event company, Magazzini General. Soon I was 'the personality' of Milan and became a DJ too. Around the same time, I opened my own event agency and started organizing events for all the designers from Riccardo Tisci to Dolce & Gabanna, as well as Chanel, Marc Jacobs, Maison Margiela and Versace. I brought in people, did full party production, and DJed".

In 2012 Burlon decided to launch County of Milan, "so that people could take something of mine away with them, more than just a night out". County of Milan was a huge success from the very beginning and went viral all over the world. NBA players, rappers, artists, and others started wearing the brand's signature T-shirts, and the project quickly evolved into a full-fledged fashion label inspired by elements of Argentinean craftsmanship. If Burlon needed a boost from the establishment, he got it in 2014 when he became a guest designer at Pitti Uomo.

675 million

Industry recognition led to the next step: New Guards Group, a multi-brand street fashion holding company featuring emerging designers that Burlon set about bringing to the stratosphere: Off-White (by Virgil Abloh), Opening Ceremony, Palm Angels and Heron Preston. "I brought all these brands to our group and we launched them internationally, from scratch," says Burlon. "They achieved worldwide success, breaking the market's rules & re-writing the next phase of international fashion. Everyone had been used to seeing designers as stars, while we more connected to the DJ party scene and wanted to make fashion accessible."

In August 2019, New Guards Group was acquired by Farfetch for a figure in the ballpark of $675M ... and three months ago Burlon brought his fashion career to a close. "I no longer work with County of Milan," he explains to me. "Twelve years have passed, and a cycle has closed and now there is a new stage that I don't even know what it →

En la primera foto Marcelo lleva peto Marcelo Burlon County of Milan, tanktop Supreme y sombrero Mariaines Patagonia. En la segunda luce peto Sterlin Rubik, tanktop Supreme y sombrero Mariaines Patagonia.

llegaron las villas y en 2018 comencé a buscar casa para comprar y al año siguiente encontré esta casa increíble [donde se han hecho las fotos del reportaje] en medio del campo, entre San Lorenzo y San Carlos que es un sitio perfecto para mí.

Como buen argentino, Marcelo Burlon es un experto en asados semanales. "La primera cosa que puse en el barco fue una parrilla. Obviamente, no lo hago yo en persona: tengo gente que trabaja en casa, todos argentinos, que se ocupa de los asados. Donde sí me encargo yo de hacer personalmente el asado es en Patagonia: es como una tradición".

Después de veinte años de visitas constantes a Ibiza, hasta establecerse, Burlon se ha convertido también en un ibicenco más. "De la gastronomía local me gustan mucho el flaó –¡una de las cosas más increíbles que tiene Ibiza!– y la torta de ricota y menta. Y mi plato favorito, el que comería siempre, es la pasta con atún de lata, pero del bueno, ¡eh!, y con salsa de tomate cherry y un par de ingredientes secretos. Ahora, las verduras orgánicas de mi huerto se pueden encontrar y probar en Can Can Alimentación, en Santa Gertrudis de Fruitera".

Después de haber abandonado el mundo de la moda, sus inversiones se han dirigido a otros terrenos. Aparte de la cervecería que posee en la Patagonia y el club de pádel que va a inaugurar también allí en breve, "tengo muchas inversiones en cosas distintas: tengo una marca de mezcal, que se llama Selvático junto a mis socios de México. Soy coleccionista de arte y tengo piezas impresionantes de Keith Haring, Andy Warhol... En el jardín de casa, acá en Ibiza, tengo toda una serie de móviles, esculturas que se mueven con el viento de Ivan Black, David Worthington... Estoy viviendo la vida y gozando el fruto de tantos años de trabajo".

is, because I'm no longer interested in fashion at all".

Burlon, sometimes says that he does not consider himself a visionary, nor someone who makes future plans, but that he does everything by intuition and instinct. He's decided he has all the money he needs to live quietly and relaxed... in Ibiza. "Instinct has led me to opt for a very simple life, to live day-to-day, without many future goals," he says. "I'm 47 years old and I'm very down to earth and very calm. I live in the countryside, in Ibiza, with my dogs and my husband. I have my house in Milan, where I go every now and then, and I spend four months a year in Patagonia, where I have a brewery with my brother and am opening a paddle tennis club in a few months. I also DJ a lot. In Patagonia I organize a lot of parties in a friend's giant hedge labyrinth. In Ibiza I also DJ, but I do it in the town plazas, which is one of the most beautiful things there is. In May I DJed in San Lorenzo's square and on June 22 I was in Pachá".

Magic Ibiza

Burlon now considers Ibiza, the island he discovered in 2003, to be his home. "The Italians who came to Ibiza came to party and get stoned out of their minds, but I had given up drugs many, many years ago, long before I got to Milan in 1998," he recalls. "I came here with a group of friends to a couple's wedding, and we discovered an island we would never have imagined existed. They took us to Cala Pluma, which at that time was a place where everyone spoke quietly and tended to clean the beach for whoever would come the next day... There we found a magical island and that's why we started to save up every year to rent an apartment with our friends. Then we saved up a bit more until, eventually, we had enough to rent for a month. Then came villa rentals and – finally – in 2018 I started looking for a house to buy. The following year I found this incredible house [seen in photos accompanying this article] in the middle of the countryside, between San Lorenzo and San Carlos, which is a perfect place for me.

VEGETABLES FROM MY GARDEN CAN BE FOUND AT CAN CAN GROCERY, IN ST GERTRUDIS

Like any good Argentine, Marcelo Burlon is an expert in weekend barbecues. "The first thing I put in was a grill. Obviously, I don't do it myself; I have people working at the house, all Argentines, who take care of the asados [Argentinian cookouts]. In Patagonia I do the asados myself, it's like a tradition".

Over twenty years of visits to Ibiza before settling down, Burlon had become an Ibizan. "From the local cuisine I really like the flaó – one of the most incredible things Ibiza has– and the ricotta and mint cake. And my favorite dish, the one I always eat, is pasta with canned tuna, but the good kind, okay? With cherry tomato sauce and a couple of secret ingredients. By the way, the organic vegetables from my garden can be found and tasted at Can Can grocery, in Santa Gertrudis de Fruitera".

After leaving the world of fashion, his investments have shifted to other areas. Apart from the brewery he owns in Patagonia and the paddle tennis club he will open there soon, "I have many investments in different things: I have a mezcal brand called Selvático with my partners in Mexico. I am an art collector and have impressive pieces by Keith Haring and Andy Warhol.... I am living life and enjoying the fruit of so many years of work".

SKIN AND MUD

Inés Ventós is the author of "Mud Men", a unique book in which she has tried to put into words the hard path in the art and craft of ceramics.

PIEL Y BARRO

Inés Ventós es la autora de "Hombres de barro", un libro singular en el que ha tratado de plasmar en palabras el duro camino que hay en el arte y en el oficio de la cerámica.

Texto Inés Ventós Soler
Fotos Albert Schwar, Linda Wit e Inés Ventós Soler

Cuando conoces a una persona que te transmite su historia personal mientras de una manera natural la va transformando en preciosos objetos, las palabras te mantienen en vilo por el hipnótico movimiento de un torno, de una rueda.

Uno se para a pensar cuántas cosas pueden suceder en ese instante, qué función tienen, para qué se crean y por qué.

A lo largo de la historia del maestro, han evolucionado tanto las técnicas como los materiales y este libro trata de recoger una memoria única en el tiempo. Me pregunto si podría llegar yo a trabajar como este buen hombre de oficio ha hecho durante toda su vida y, sinceramente, creo que no. También me pregunto si es más eficiente trabaiar como en el pasado o si la evolución del hombre y de la máquina suponen un adelanto, atendiendo a todas las consecuencias que hay al respecto.

He tratado de plasmar en palabras el duro camino que hay en el arte y en el oficio de la cerámica, pero desde una visión familiar muy cercana, dando importancia no solo a los objetos en sí, de los cuales hablamos en este libro, sino al ambiente que rodea a estos.

Al final, es un libro de todos (con dirección de arte y diseño de Ricardo Feriche y Mar Ferrer). La voz del oficio trata de dar identidad a las cosas que tuvieron valor e importancia en la historia de unas islas donde la forma es representada por un lenguaje que habla poéticamente, con refranes copiosos y también alegres; canciones y bailes que dan identidad a una comunidad que, en este caso, se celebran en fuentes y pozos para festejar y reunirse por el simple hecho de mantener la herencia cultural, la memoria y el entorno.

El lugar escogido, las islas Pitiusas, determina el respeto y la admiración que sienten y yo también siento hacia los seres que las habitaron.

WHEN YOU MEET a man who tells you his personal story transforming it in a natural way into precious objects, his words keep you in suspense by the hypnotic movement of a potter's wheel. One can't help wondering how many things can happen at that moment, which function they may have, what they are created for and why.

Throughout the Master's history, both the techniques and the materials have envolved and this book tries to compile a unique memory. I wonder if I could work as this good craftsman has done throughout his life and, honestly, I don't think I could. I also wonder if it is more efficient to work the way they did in the past or if the evolution of man and machine represent an advance, considering all the consequences this entails.

I have tried to put into words the hard road to the potter's craft and art, but from a very close view, giving importance not only to the objects we talk about in this book, but also to the environment around them.

In the end, it is everyone's book (with art direction and design by Ricardo Feriche and Mar Ferrer). The craft tries to confer uniqueness to the things that were once valuable and important in the history of some islands where the form represents a poetic language with many cheerful sayings, songs and dances which give identity to a community. The latter are celebrated at springs, fountains and wells in order to come together for the simple wish to maintain a cultural heritage, memory and environment.

The chosen place, the Pityusic Islands, determines the respect and admiration one feels, as I do, towards the beings that once inhabited them.

AN ISLAND OF CHEFS

The active social and cultural life of Ibiza has made great chefs decide to install their most pampered projects on the island. These are some of the essential "islanders".

UNA ISLA DE COCINEROS

La activa vida social y cultural de Ibiza ha hecho que grandes chefs decidan instalar en la isla sus proyectos más mimados. estos son algunos de los "isleños" imprescindibles.

Foto Luana Failla

WASTED
DEMI

CASA MACA

WALTER SIDORAVICIUS

AMNOS

ÁLVARO SANZ

RE.ART

DAVID GROUSSAUTE

QUIM COLL

Massimo Larosa

APIZZI

ÓSCAR MOLINA

Omar Malpartida

LO POLITICAMENTE CORRECTO ES UNA MIERDA.

ESCANEA, NO DEJES QUE TE LO CUENTEN.

HIGHXTAR.

LO MEJOR EN ESPAÑOL

HIGHXTAR.
@highxtar

Brands.
Influence.
& Data.

SpainMedia.

Vístete, hemos quedado

Get dressed, we're going out

dresscode

En la foto, brazaletes de Swarovski, bolso de Fendi, estola en crepe de seda de Extart junto a la propuesta sólida y líquida de Sa Capella.

In the photo, Swarovski bracelets, Fendi bag, silk crepe stole from Extart along with the solid and liquid proposal from Sa Capella.

We spent an evening at **Sa Capella restaurant** with DJ and music producer **Jay Cumhur** and DJ **Sarah Hardan, Leila Arató**, creative producer and set designer and **Saad Namani** from The Good Narrative.

Pasamos una velada en el restaurante **Sa Capella** con el DJ y productor musical **Jay Cumhur**, la DJ **Sarah Hardan, Leila Arató**, productora creativa y escenógrafa, y **Saad Namani** de The Good Narrative.

Jay Cumhur lleva vaqueros de Twojeys x Zara, camisa y cinturón de Zara, collar y anillo de Cleopatra's Bling, botines plateados de Ferragamo.

Estas fotos fueron tomadas el 6 de junio en **Sa Capella** (C/ Capella, 26. St Antoni de Protmany).

Jay Cumhur is wearing jeans by Twojeys x Zara, a shirt and belt by Zara, a necklace and ring by Celopatra's Bling, and silver ankle boots by Ferragamo.

These photos were taken on June 6th at **Sa Capella** (C/ Capella, 26. St Antoni de Protmany).

THE WORSHIP OF MUSIC

We spent an evening at Sa Capella restaurant with DJ and music producer Jay Cumhur and DJ Sarah Hardan. Leila Arató, creative producer and set designer, accompanied Jay, and Saad Namani , from The Good Narrative, accompanied Sarah.

CULTO A LA MÚSICA

Pasamos una velada en el restaurante **Sa Capella** con el DJ y productor musical **Jay Cumhur** y la DJ **Sarah Hardan**. **Leila Arató**, productora creativa y escenógrafa, acompañó a Jay y **Saad Namani**, de la agencia The Good Narrative, a Sarah.

Fotos **David Yeo** Estilismo **Greta Macchi**

Sarah Hardan lleva sujetador con aplicaciones de Zara, pantalón y falda de Anoei, coletero en terciopelo de Pardo, pendientes de Swarovski, anillos de Pandora y sandalias de Augusta The Brand. **Saad Namani** lleva camisa estampada de Sandro y pantalones de Armani.

Sarah Hardan is wearing a Zara appliquéd bra, Anoei pants and skirt, a Pardo velvet scrunchie, earrings from Swarovski, Pandora rings, and sandals from Augusta The Brand. is wearing a printed shirt from Sandro and Armani pants.

Sa Capella se encuentra en una antigua capilla del S.XVI. Un lugar mágico desde donde la familia Anadón, al frente del Grupo Mambo, rinde culto a la gastronomía y a los productos de Ibiza.

Sarah lleva vestido de Tory Burch, anillos de Pandora y collar y brazalete de Swarovski.

Sa Capella is located in an old 16th Century chapel. It's a magical place where the Andón family, which heads the Mambo Group, worships the cuisine and products of Ibiza.

Sarah is wearing a Tory Burch dress, Pandora rings, and a necklace and bracelet from Swarovski.

Sarah lleva vestido de cuero de Zara, bolso de Fendi, sandalias de Victoria Beckham x Mango, pulsera rigida de H&M, pendientes de PdPaola y anillos de Pandora.

Sarah is wearing a Zara leather dress, Fendi handbag, sandals from Victoria Beckham x Mango, an H&M rigid bracelet, earrings from PdPaola, and rings from Pandora.

Jay viste camisa y pantalones de Dolce & Gabbana, mocasines de Sandro, anillo de Cleopatra's Bling.

Leila Arató lleva americana estructurada de Dolce & Gabbana, falda de Zara, sandalias de Victoria Beckham x Mango y collar y pendientes de Swarovski.

Jay is wearing a shirt and pants from Dolce & Gabbana, Sandro loafers, and a ring by Cleopatra's Bling.

Leila Arató is wearing a Dolce & Gabbana structured blazer, a Zara skirt, sandals from Victoria Beckham x Mango, and a necklace and earrings from Swarovski.

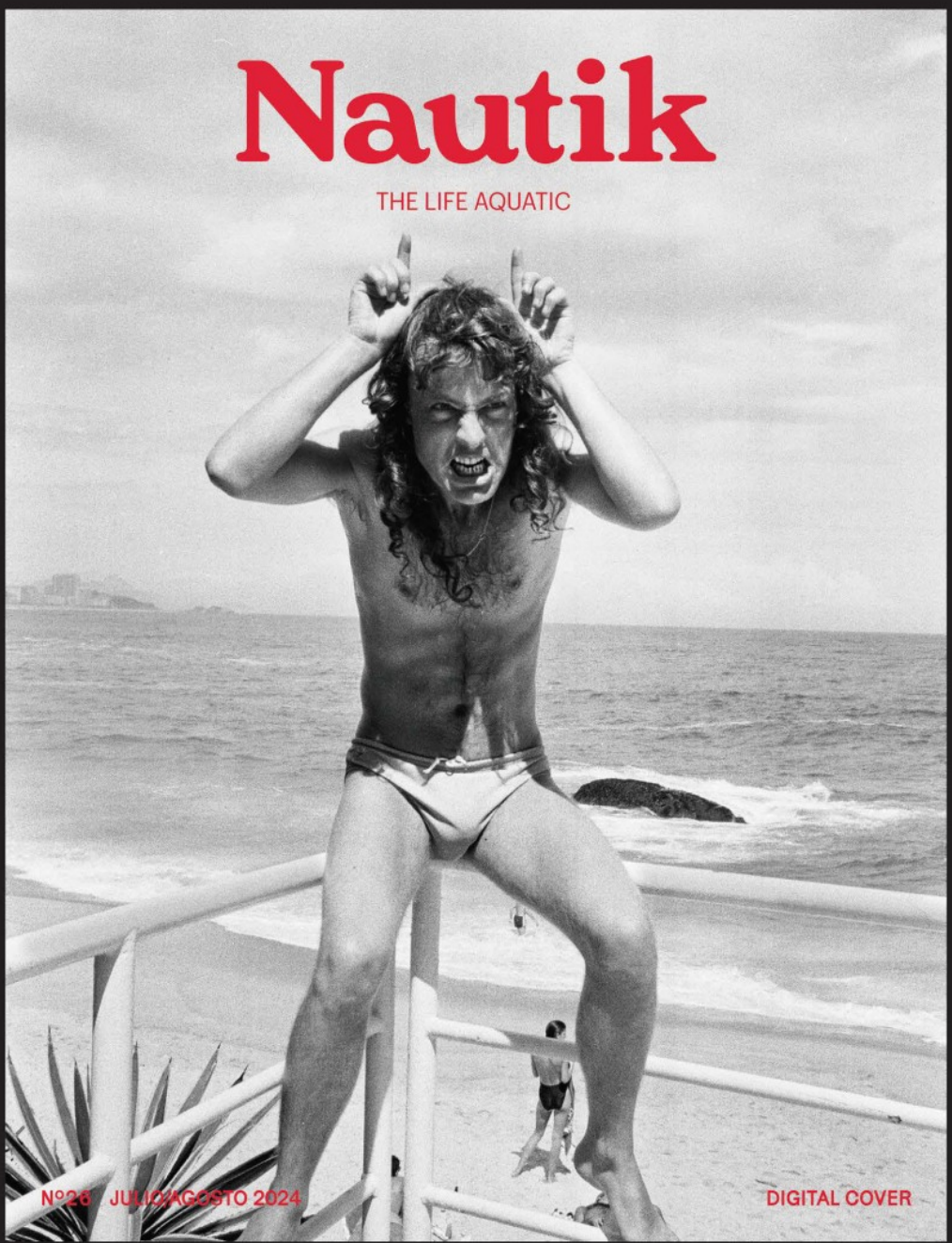
Dirección creativa: **Luis Rodríguez**
MUAH: **Ruth Mannion-Palmer**
Ayudante de fotografía: **Adrien Crasnault**
Entrevista Jay: **Macarena Escrivá**
Producción: **Inma Garrido y Silvia G.Machicado**

Jay Cumhur es DJ y productor musical y nacido en Turquía. Londres, Madrid o París han sido algunas de las ciudades donde ha vivido, producido música y pinchado. Y por supuesto, en Ibiza, ese lugar al que muchos vienen a hacer temporada. "Llevo viniendo muchos años a trabajar, concretamente los últimos 15. Cogía casas temporales y me pasaba aquí cinco meses, cada vez alargándolo más". Llegó la pandemia y todo cambió. En aquel momento se preguntó "¿qué quiero hacer? ¿dónde quiero vivir?" La respuesta fue Ibiza. Llegó en el primer vuelo que se permitió coger desde París a España. Y durante la pandemia, desarrolló el concepto. "En París había montado un estudio de grabación, pero para usarlo yo mismo. Nuestro mundo -el de la música- iba a estar unos años parado. Y pensé en crear un sitio, para aprovechar esos momentos 'encarcelados' como yo los llamo, para producir música". Así nacía Can Jay, su estudio de grabación.

"Can Jay está en una casa payesa con cerca de 600 años de antigüedad. Intenté mantener su esencia adaptándola a las necesidades de un estudio de grabación. Sigue en proceso, porque tiene un campo muy grande, con muchas hectáreas, que requiere atención constantemente". El estudio de grabación, concretamente, se encuentra en el truy (molino de aceite) y allí recibe a músicos de todos los géneros musicales. Un estudio como Ibiza, con muchas caras: "Ibiza es el centro de atención en verano, el lugar donde todo el mundo quiere estar. Espero que en algún momento llegue a parar. La isla tiene muchas caras y para todos los públicos, una bling bling, otra más auténtica. A mí me gusta tener una vida local, me gusta ir a chiringuitos donde comerme un buen pescado como en Ses Boques o un bullit en El Bigotes, darme un baño en el mar y volver a casa a echarme la siesta".

JAY CUMHUR IS a DJ and music producer born in Turkey who has lived, played and produced music in cities such as London, Madrid and Paris... and of course also Ibiza, where many come to work seasonally. "I've been coming here to work for many years, specifically the last 15 years. I used to book short-term rentals for five months, but each year I would extend that more and more. Then the pandemic arrived, and everything changed." At that time, he asked himself, "What do I want to do and where do I want to live?" The answer was Ibiza, and he arrived on the first plane they let him take from Paris to Spain. During the pandemic he developed his new concept. "In Paris I set up a recording studio, but for my own use. Our world, the music world, was about to be in standstill for a few years. And I thought I should create a space to take advantage of those 'imprisoned times,' as I call them, to produce music." And just like that his recording studio Can Jay was born.

"Can Jay is found in a roughly 600-year-old farmhouse. I sought to maintain the essence of the place while adapting it to the needs of a recording studio. It's still a work in progress, because it has very large grounds of many hectares requiring constant attention." The recording studio itself is in the truy (oil mill room) and hosts musicians from all genres. The studio, like Ibiza, has many faces. "Ibiza is at the center of attention in summertime, the place everyone wants to be. I hope at some point that will stop. The island wears many faces, one rather bling bling for everyone and another that's more authentic. I like my life to be local, to go to beach bars where I can eat good fish, like in Ses Boques, or a bullit [boiled fish dish] in El Bigotes. I like to take a dip in the sea, then go home and take a nap."



THE LIFE AQUATIC MAGAZINE

Nautik
@nautikmagazine

Brands.
Influence.
& Data.
SpainMedia.

Pase a la sala contigua, por favor

Go to the room next door, please

lounge

La Cartuja de Sevilla y Club Pasión Habanos unen tradición y modernidad en su colaboración.

La Cartuja de Sevilla and Club Pasión Habanos join tradition and modernity in their collaboration.

LUJO HECHO A MANO

"Habanos y cerámica con arte" es la colaboración entre La Cartuja de Sevilla y Club Pasión Habanos, donde las artistas Ana Jarén, Carmen García Huerta y Marta Llop han creado una colección de tres ceniceros exclusivos fusionando tradición y modernidad.

HANDMADE LUXURY

"Habanos and ceramics with arts" is the collaboration between La Cartuja de Sevilla and Club Pasión Habanos, where artists Ana Jarén, Carmen García Huerta and Marta Llop have created a collection of three exclusive ashtrays fusing tradition and modernity.

MUY ALTA RELOJERÍA

Las conocidas marcas cuyas últimas novedades glosamos aquí forman parte del selecto club de la alta relojería suiza, tan reducido como codiciado.

Por **Ana Franco**

EL CIELO EN LA MUÑECA

Es auténtica admiración la que ha despertado este Royal Oak Calendario Perpetuo automático que la suiza **Audemars Piguet** ha diseñado junto con el músico estadounidense John Mayer. Se van a producir 200 unidades de este ejemplar de 41 mm en oro blanco. **PVP: N.D.**

THE SKY ON THE WRIST

This automatic Royal Oak Perpetual Calendar, designed by Audemars Piguet with the American musician John Mayer, has aroused genuine admiration. 200 units of this 41mm model in white gold will be produced. MSRP: Not determined.

ALEGRE ARTESANÍA

Este Reverso One Precious Flowers despliega todas las habilidades con los pinceles y los buriles de los artesanos de **Jaeger-LeCoultre**, que emplean técnicas como el esmaltado, el grabado y el engaste. **PVP: N.D.**

CHEERFUL CRAFTSMANSHIP

This Reverso One Precious Flowers showcases the Jaeger-LeCoultre's artisans' skills with brush and chisel, as well as enameling, engraving and gem-setting. MSRP: Not determined.

UN 'REVIVAL' ACUÁTICO

Tiempo ha que **Zenith** no renovaba sus relojes de buceo. Este año ha entregado este Defy Revival A3648 automático y submarino que rezuma aires retro, porque reproduce fielmente el primer Defy de la casa, de 1969. Su caja de acero solo mide 37 mm de diámetro, más propios de otra época. **PVP: 8.000 €.**

AN AQUATIC "REVIVAL"

It has been a long time since Zenith redesigned its diving watches. This year they debut the automatic underwater Defy Revival A3648 with a retro feel, faithfully matching the design of the first Defy in 1969. Its steel case measures only 37mm in diameter, a size more typical of another era. MSRP: €8.000.

ELITE WATCHMAKING

The renowned brands who latest offerings we describe here come from a select elite of Swiss watchmakers, as rare as they are coveted.

By **Ana Franco**

ELEGANCIA ROLEX

En 2023, Rolex desveló la línea Perpetual 1908 con un reloj inspirado en uno de sus modelos primigenios, el Oyster Perpetual de 1931, dotado del rotor Perpetual que lo acreditaba como el primer mecanismo automático. Ahora, la refinada pieza regresa vestida de platino 950 con una esfera azul glaciar.

PVP: 31.500 €.

Mide 39 mm de diámetro y su dial se ha grabado con "guilloché".

Measuring 39mm in diameter with a dial engraved with "guilloché".

ROLEX ELEGANCE

In 2023, Rolex unveiled the 1908 Perpetual line with a watch inspired by one of its original models, the 1931 Oyster Perpetual, equipped with the Perpetual rotor that made it the first automatic watch. Now, this refined piece returns encased in 950 platinum with a glacier blue dial.

MSRP: €31.500

PLACER ENTRE CALAS

La localidad ibicenca de s'Argamassa es el escenario elegido por Iberostar para acoger su primer y único hotel de la isla pitiusa, **Iberostar Selection Santa Eulalia Ibiza**. Este enclave dibuja una bucólica área residencial formada por un conjunto de pequeñas calas unidas entre sí, a la sombra de bosques y sabinas. Su playa destaca por la transparencia de sus aguas, sus hermosas zonas rocosas, la tranquilidad del entorno y la variedad de servicios que ofrece.

Rodeado de un típico pinar mediterráneo que le otorga un especial encanto, este hotel de cuatro estrellas se encuentra frente a la playa de s'Argamassa, a solo un breve paseo del conocido mercadillo hippy de Punta Arabí.El hotel cuenta con un total de 229 habitaciones y con una serie de servicios de máxima calidad que caracterizan el segmento "Solo Adultos" de la cadena.

PLEASURE BETWEEN COVES

The beautiful Ibizan town of s'Argamassa is the setting chosen by Iberostar to host its first and only hotel on the Pitiusan island, **Iberostar Selection Santa Eulalia Ibiza**. This enclave outlines a bucolic residential area formed by a set of small coves linked together, in the shade of forests and junipers. Its beach stands out for the transparency of its waters, its beautiful rocky areas, the tranquility of the environment and the variety of services it offers.

Surrounded by a typical Mediterranean pine forest that gives it a special charm, this four-star hotel is located in front of s'Argamassa beach, just a short walk from the well-known Punta Arabí hippy market. The hotel has a total of 229 rooms and with a series of top quality services that characterize the "Adults Only" segment of the chain.

Iberostar Selection Santa Eulalia Ibiza. C/ Mestral, 42, Urbanización s'Argamassa, Santa Eulalia del Río.

La característica trama de la marca Trinidad está presente en esta colección de S.T. Dupont.

The characteristic sign of the Trinidad brand is present in this collection by S.T. Dupont.

DOS LEYENDAS TWO LEGENDS

Para celebrar el 55 aniversario de la marca Trinidad, **S.T. Dupont** y **Habanos S.A.** han combinado su legendaria experiencia en una elegante y atemporal edición limitada de encendedores y accesorios. Los diseños juegan con tres variedades de dorados, que recuerdan los colores suaves de la ciudad de Trinidad y el exquisito trabajo de los artesanos del tabaco.

To celebrate the 55th anniversary of the Trinidad brand, S.T. Dupont and Habanos S.A. have combined their legendary expertise into an elegant and timeless limited edition of lighters and accessories. The designs play with three varieties of gold, which recall the soft colors of the city of Trinidad and the exquisite work of tobacco artisans.

EL SUV ELÉCTRICO DEL FUTURO

El EV9 de **Kia** es un SUV eléctrico diseñado y fabricado para estilos de vida modernos de la era electrificada. Como primer SUV eléctrico de tres filas de asientos de la compañía, el espacioso y llamativo EV9 es un vehículo eléctrico robusto, sofisticado y tecnológicamente avanzado. Disponible con seis o siete plazas, combina un estilo atrevido, versatilidad de primer orden, conectividad multifacética y el diseño "Opuestos unidos" característico de Kia. Se trata de un vehículo preparado para todo que abre el camino hacia una movilidad conectada y sin emisiones.

THE ELECTRIC SUV OF THE FUTURE

Kia's EV9 is an electric SUV designed and built for modern lifestyles of the EV era. As the company's first three-row electric SUV, the spacious and eye-catching EV9 is a rugged, sophisticated and technologically advanced electric vehicle. Available with six or seven seats, it combines bold styling, world-class versatility, multifaceted connectivity and Kia's signature "Opposites United" design. It's a ready-for-anything vehicle that opens the way to connected, emission-free mobility.

Tras su paso por Santceloni, **Óscar Velasco** y **Montse Abellà** han cumplido el sueño de tener su propio restaurante, **VelascoAbellà** (Madrid). Abellà es la jefa de sala y repostería; Velasco, de la cocina. Sentarse a su mesa tiene garantizado el disfrute.

After their time at Santceloni, Óscar Velasco and Montse Abellà have fulfilled their dream of having their own restaurant, VelascoAbellà (Madrid). Abellà is the head of the room and pastries; Velasco, from the kitchen. Sitting at their tables is guaranteed enjoyment.

FACTURA PROFORMA

/ / Mesa/8 1/1

Nº Op.: [Pendiente] Fecha: 26/04/2024 15:56

Cantidad	Producto	Precio	Importe
2	APERITIVOS	0,00 €	Invitación
2	ESPARRAGO BLANCO, ALBAHACA Y AVELLANAS	28,00 €	56,00 €
1	MEDIA LUBINA	21,50 €	21,50 €
1	MERLUZA, CALABACÍN Y SOPA DE CEBOLLA	40,00 €	40,00 €
2	PAN Y ACEITE	5,00 €	10,00 €
2	SOPA DE CHOCOLATE, FRUTA DE LA PASION, ACEITUNA Y CURRY	15,00 €	30,00 €
1	PSI BOTELLA	75,00 €	75,00 €
2	TE VERDE	4,00 €	Invitación
	Dto. 100,00% (8,00 €)		
2	SERVICIO DE AGUA	5,00 €	10,00 €

Comensales: 2 **Total/Comensal:** 121,25 €

Total (Impuestos Incl.) 242,50 € Pendiente: 242,50 €

Impuesto	Base	Cuota	Total
10,000%	220,45 €	22,05 €	242,50 €
Total:	220,45 €	22,05 €	242,50 €

PROYECTO LLAVE 2021 S.L. CIF B05423330 Víctor Andrés Belaunde, 25

La única tendencia y moda que se sigue en esta cocina es la temporada y la calidad del producto.

The only trend and fashion that is followed in this kitchen is the season and the quality of the product.

C/ Víctor Andrés Belaunde, 25 (Madrid). Reservas: reservas@velascoabella.com

10 ESTABLECIMIENTOS ECOLÓGICOS

Te recomendamos diez lugares donde comprar alimentos ecológicos y km.0.

10 ORGANIC ESTABLISHMENTS

We recommend 10 places to buy organic and hyperlocal food.

Ecofeixes
C/ de Sa Blanca Dona, 24
693 559 996
ecofeixes@gmail.com

Can Puvil
St. Josep
606314044

Can Gustí de Baix
St. Rafael
naradiazdiaz@gmail.com

Sànima
Lugar Venda Benirras, 147
Sant Joan de Labritja
678785697

Els Corondá Ibiza
Carr. de San Miquel, km 9, 3
Sant Miquel de Balansat

Savia Eco Tienda
C/ d'Aragó, 99
971390619

Can Musón
Es Coloms, 98
Santa Eulària des Riu
971339346

Terra Viva Ibiza
Camí de Taulell
Sant Antoni de Portmany
672447546

Natural Ibiza
C/ Bisbe Huix, 9
971390571

Biorganic Jesus
Carrer des Cap Martinet, 16
Nuestra Señora de Jesús
971198093

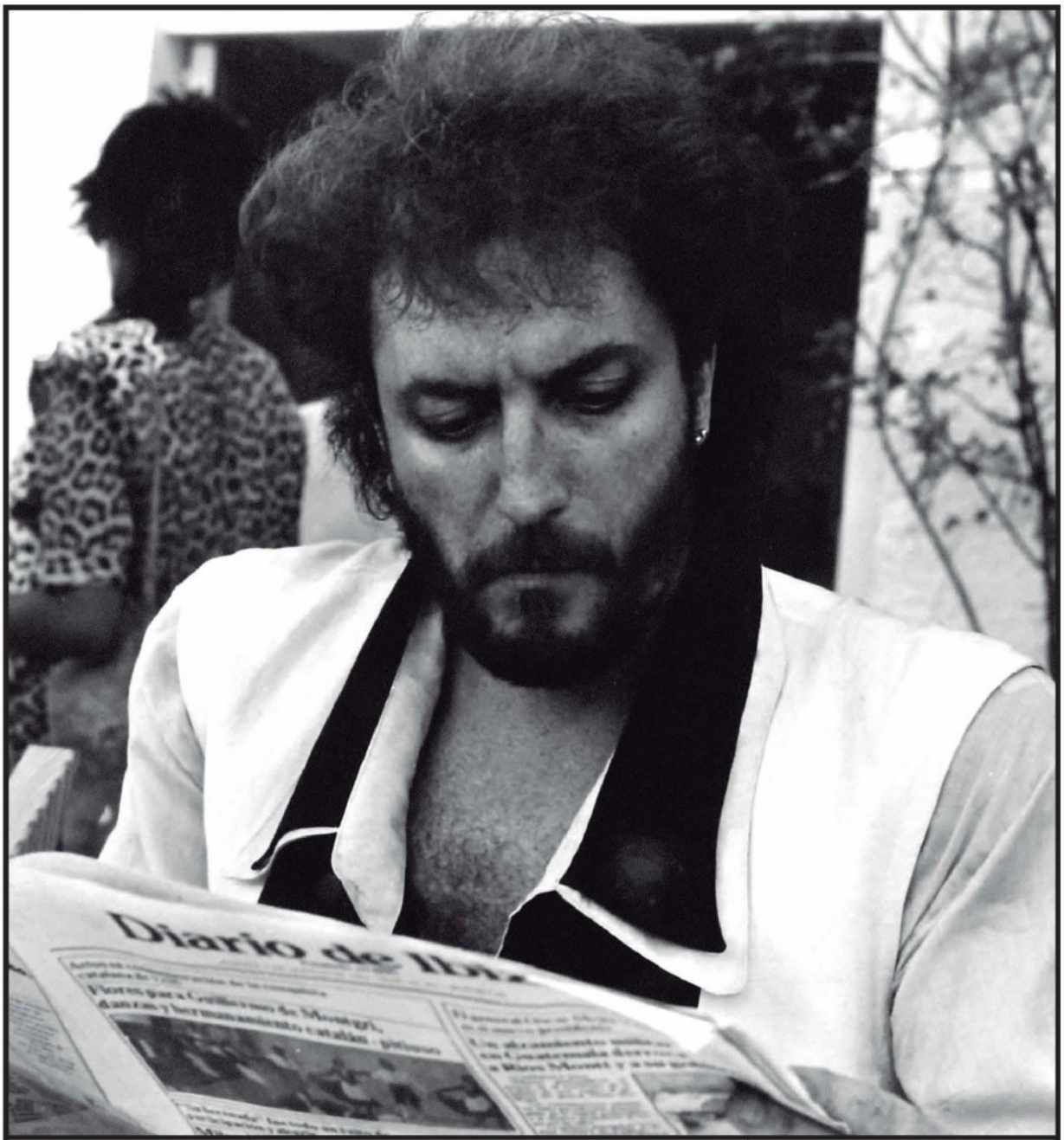
GETTY IMAGES.

SIN SULFITOS SULPHITE-FREE

Gastronomía, naturaleza, mundos imaginarios... da igual la temática que traten sus imágenes. Las ilustraciones vibrantes de **Valentina Usagi** (**@valentina.usagi**) siempre tienen un punto de fantasía y dinamismo que transmiten vida y buen rollo. Esta ilustradora y diseñadora gráfica desarrolla su trabajo en Ibiza. ¿Será esta isla la que envuelva de ese positivismo su obra?

Gastronomy, nature, imaginary worlds... Whatever the theme of her images, Valentina Usagi's (@valentina.usagi) vibrant illustrations contain a touch of fantasy and dynamism that transmit life and good vibes. Based in Ibiza, could it be that this illustrator and graphic designer's work is thus imbued with the island's positivism?

Puedes ver el trabajo de Valentina en su Instagram: @valentina.usagi. You can see Valentina's work on her Instagram: @valentina.usagi.



ELOISE POR IBIZA

En 1983 **Tino Casal** estaba disfrutando de las mieles del éxito cuando lanzó su segundo álbum, "Etiqueta negra", que incluía éxitos como 'Embrujada' y también 'Tigre Bengalí'. Entre la vorágine de conciertos y actuaciones televisivas, escogía siempre Ibiza para relajarse y proyectar nuevos asaltos a las listas de éxitos.

In 1983 Tino Casal was enjoying the joys of success when he released his second album, "Etiqueta negra", which included hits like 'Embrujada' and also 'Tigre Bengalí'.
Between the whirlwind of concerts and television performances, he always chose Ibiza to relax and project new assaults on the charts.

FOTOGRAFÍA: JOSÉ SERRADILLA.

Breathe

Contour i, now in **Nordic Silver**. Take it all in.

DYNAUDIO Contour i

Discover the full range at www.dynaudio.com/contour-i

Modelo de gafa CAMPECHE • Color PINK • Colección Salitre
mó
solo en Multiópticas
Descubre más aquí